

IL MANGIAROZZO
2011

1000 e più osterie e trattorie d'Italia
dove mangiare almeno una volta nella vita

Più che una questione d'etichetta
è una questione di forchetta

CARLO CAMBI



VISIT…




MANUALI E GUIDE
NEWTON

Prima edizione ebook: novembre 2010
© 2010 Newton Compton editori s.r.l.
Roma, Casella postale 6214

ISBN 978-88-541-2685-5

www.newtoncompton.com

Edizione elettronica realizzata da Gag srl

CARLO CAMBI

IL MANGIAROZZO 2011

1000 e più osterie e trattorie d'Italia dove mangiare almeno una volta nella vita

Più che una questione d'etichetta è una questione di forchetta



Newton Compton editori

NOTA

I prezzi medi pubblicati si riferiscono a un pasto normale e *non* comprendono le bevande e il coperto. Vi ricordiamo inoltre che le informazioni relative alle proposte culinarie possono variare a seconda della stagione, delle occasioni, della disponibilità degli ingredienti e determinare quindi menù soggetti a profondi cambiamenti. È perciò possibile non trovare gli stessi piatti indicati nelle cifre segnalate per il pasto medio. Vi consigliamo pertanto di verificare *sempre* le informazioni al telefono, soprattutto quando la visita comporti un sia pur breve viaggio. Questo vale anche per orari, periodi di ferie e giorni di chiusura.

L'opera è stata chiusa il 31 agosto 2010 e le informazioni riportate sono aggiornate a quella data. Tali informazioni, tuttavia, essendo soggette a notevoli variazioni non possono far reputare l'Editore e l'Autore come responsabili per eventuali inconvenienti o danni subiti dal lettore. La redazione sarà grata per qualsiasi suggerimento che possa contribuire a un miglioramento dell'opera:

Redazione Il Mangiarozzo
via Mozzi 89
62100 Macerata
e-mail: carlocambi@interfree.it; info@immaginemc.it
info@newtoncompton.com
www.newtoncompton.com

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano: David Achillozzi, Nicola Angelozzi, Gabriele Anniballi, Marco Beghi, Roberta Beghi, Fiammetta Biancatelli, Barbara Maria Bianchi, Francesco Callochira, Giulia Canuto, Petra Carsetti, Claudia Cascio, Luciana Cerbini, Andrea Del

Savio, Paola De Palma, Maurizio Di Dio, Marina Di Venosa, Salvatore Denaro, Marco Francucci, Aldeo Giustozzi, Samuela Giustozzi, Enrico Innocenti, Valeria Maglio, Luigi Maiorano, Domenico Marrocchi, Domenico Mazzocchi, Terenzio Medri, Giuseppe Morino, Moreno Orlandi, Elena Papadantonakis, Andrea Pantanetti, Simona Parini, Francesco Petrelli, Giovanni Picuti, Martina Pierini, Sergio Prenna, Vania Ribeca, Don Felice Riva, Davide Scotti, Rosanna Taurino, Carlo Tomasin, Chiara Vizzi.

Un particolare ringraziamento a Patrizia Tambroni Armaroli Bianchi.

INTRODUZIONE
Siamo proprio a terra

L'agricoltura sembra semplice quando
il tuo aratro è una matita e sei a mille
miglia dal campo di grano.

Dwight David Eisenhower

Traversata la Val di Cecina e inseguendo una strada che pare una biscia sotto il sole giaguaro di mezz'agosto, avviluppata alle colline della Vernaccia, del cristallo, delle cento torri, delle pievi ascose, dei boschi di roverelle e di lecceti, traguardato l'orrido delle balze di Volterra, mi si è dischiusa la Val d'Elsa. Andamento lento, paesaggio d'incanto. E pensieri che percorrono infiniti spazi. Non so se è condivisa sensazione, ma a me capita che quando il sentimento d'affetto, d'appartenenza, quando le mie minime armonie interiori si sostanziano in una commozione (in questo caso da *cum movere*: muovere insieme ché il viaggio procura, anche se lungo rotte consuete, sempre un'emozione dinamica), mi si sostanzia un presentissimo, immateriale bisogno di sapori e profumi per asseverare lo stato di grazia. È come se l'immaginazione e l'affezione chiedessero ai sensi una concretizzazione attraverso il recupero di un sapore. Mi si dirà: bella scoperta! C'è stato

uno – di nome Marcel e di cognome Proust – che attorno ad un sapore, un profumo, una forma ci ha costruito un monumento della letteratura. Sì, ma mi si consenta di osservare che non è solo una *Recherche du temps perdu* quella di cui ho sentito urgenza nel mio breve itinerario citrappenninico, no: è stata una sensazione attualissima e presente. Certo in essa si sono addensati ricordi, c'era indubbiamente come propellente sentimentale anche il piacere di risolcare terre d'appartenenza e di evocare felici esperienze, ma quando si mettono in azione metabolismi psico-gastronomici allora c'è bisogno di una caloria d'affetto immediata: quasi che desiderare il cibo fosse un integratore indispensabile a dare forma all'esperienza del viaggio. Quasi che vi fosse una sorta di crisi ipo-glicemica e ipo-mnemonica che chiedono immediato ripristino del tasso psicogastronomico. Credo che nasca da qui la forza e la pulsione del tutto peculiare del turismo enogastronomico. Che ha la proprietà di unire un atto primordiale e vitale come il nutrirsi con l'esercizio della pulsione ad andare a cercare l'altrove in un contesto di alta elaborazione culturale che è la curiosità dell'esperienza. In questo contesto la memoria che è la parte razionale del ricordo tende a farsi trovarobe nel baule stracolmo – dipende dagli anni che si hanno sulle spalle – della *trouvaille* dei ricordi. E ne cerca non tanto il tempo perduto, quanto piuttosto l'attualizzazione. Non credo infatti che si generi uno *spleen*, cioè una sorta di nostalgia di ciò che è stato, quanto piuttosto un fermo-immagine che fissa in uno spazio definito un tempo indefinito. È il concetto – generato da un affascinante interrogativo – del tempo in Sant'Agostino quello che mi si propone: il passato che risiede nella memoria, il presente che si manifesta, il futuro che si immagina. Ma è ovviamente un tempo relativo dacché – come "confessa" lo stesso Sant'Agostino – determinarlo nella sua assolutezza è quasi impossibile: «Se nessuno me lo chiede», osservava a proposito del "tempo" il dottore della

Chiesa, «lo so; se voglio spiegarlo a chi me lo chiede, non lo so più». Ma ancor più m'intriga l'idea che il tempo sia stato creato insieme con l'universo e che non sia scindibile da questo. Dirò perché mi piace immaginarlo così questo tempo. Per dirla con Platone, che in realtà molto piglia da Parmenide per il quale la realtà è eterna perché in essa si fondono ieri oggi e domani, questo tempo che appare nel viaggio sospeso è una sorta di "immagine mobile dell'eternità". Il tempo si misura – e in cucina ognuno sa che è una sorta di demiurgo: tutto dipende dal tempo – ma come si sostanzia? Penso che le lancette sensoriali che riescono a ri-suscitare emozioni provate siano l'unico modo per sostanziare il tempo. Ragiono di questo mentre mi perdo dietro i ricordi e capisco che ogni curva, ogni parola ha un'eco che la distorce perché unisce altri momenti, altre parole pronunciate in quello stesso contesto geografico, ma che non sono come quelle di adesso. Le emozioni sono una continua addizione e se è vero che non ci si può mai bagnare nella stessa acqua, se è vero che niente è mai più uguale a se stesso appena trascorre, è anche vero che quel momento reinterviene quando si ri-suscita un'analoga emozione, un'analoga situazione, a modificarla, a plasmarla, ad arricchirla. È come se il passato si facesse di nuovo presente e contribuisse a determinare un futuro che se non è del tutto conoscibile è anticipatamente definibile. Almeno nelle aspettative, nelle aspirazioni, nei desideri. È in questo continuo gioco di rimandi, di rievocazioni che si sostanzia l'attesa e la scoperta anche quando tutto ci appare consueto. Ed è anche per questo che credo che la natura del tempo non sia il rosseggiare di un occhio digitale su un display o le sfere di un orologio, ma siano le stagioni, che sono tempi dilatati e concretissimi. In nessun luogo si avverte questo tempo come nella campagna. Che esplicita con i profumi, con i colori, col mutarsi impercettibile e incessante del paesaggio che conserve tracce di ciò che è stato e anticipa ciò che si appresta a divenire, il suo trascorrere

che è insieme evolvere e recuperare in una ciclicità da "eternità mobile". Di tutto questo vado ragionando mentre scorrono via via Castel San Gimignano, Colle Val d'Elsa e a sinistra le colline del Chianti e a destra i profili ondulati del contado senese. La consapevolezza di questi luoghi si materializza con un desiderio gastronomico impellente: due fette di pane sciapo a far da letto al prosciutto di Cinta Senese. Da gustare in un luogo-mito: Monteriggioni. Agevolando la Fata Morgana della memoria con un Rosso di Montalcino. E chissenefrega se fa caldo! Il Sangiovese è una sorta di nume tutelare dello spirito della ruralità. Ci avrei messo volentieri insieme anche una schiappettina di Pecorino di Pienza e magari, se l'appetito l'avesse consentito, anche una bruschettina leggermente agliata con copiosa irrigazione d'olio extravergine d'oliva DOP Terre di Siena.

Non fate caso a tutti questi diminutivi: per noi toscani sono dimostrazione d'affetto. Per esempio: vostra figlia è la bimba quando si deve redarguire, ma diventa la mi' bimbina quando se ne parla in pubblico. La citta a Siena come ad Arezzo è la ragazza, la cittina è una persona che racchiude un universo d'affetti. Anche se ha superato la quarantina.

E mi accorgo ora mentre lo scrivo che quest'elenco di sollucchери del palato sotto forma di cibi delle mie campagne somiglia tanto (troppo? Dai, non siate pedanti) al pasto del Gatto e della Volpe all'osteria del Gambero Rosso (si può dire? chissà se qualcuno si sente usurpato dell'insegna) narrato da un mio sommo conterraneo, il Carlo Lorenzini – in arte Collodi – che ne fa un capitolo centrale della sua favola. La cena al Gambero Rosso è l'avvento alla truffa che le due scaltre creature – burlesche personificazioni del male – stanno per perpetrare ai danni del povero Pinocchio nel campo dei Miracoli (nessuna allusione a Pisa) dove Pinocchio deve piantare le sue quattro monete d'oro, ma anche archetipo (non condivisibile) della narrazione degli osti. Tanto per darvi un'idea vi dirò che

Collodi riferisce così il pasto all'osteria del Gambero Rosso: «Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato! La Volpe avrebbe spelluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, così dové contentarsi di una semplice lepre dolce e forte con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto. Dopo la lepre si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d'uva paradisa; e poi non volle altro. Aveva tanta nausea per il cibo, diceva lei, che non poteva accostarsi nulla alla bocca». Spiego – per i non toscani – che dicesi cibreo (anzi cibreino, vedete che torna il diminutivo) una portata di seconda mano fatta con tutto ciò che si può cavare dagli scarti di un pollo (maschio) che si dice avesse anche un certo potere afrodisiaco e comunque piaceva un sacco a Caterina de' Medici, quella che avrebbe insegnato a far da mangiare ai francesi, i quali hanno copiato la zuppa di cipolle certaldina e sicuramente la papera al melograno l'hanno fatta diventare il *canard à l'orange* che spopola nelle cronache gastronomiche.

Il cibreo di per sé è un universo identitario e di appartenenza. Ne dirò con le parole di messer Pellegrino Artusi che così lo designa: «ll cibreo è un intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti. Prendete fegatini (levando loro la vescichetta del fiele com'è indicato nel n. 110), creste e fagiuoli di pollo; le creste spellatele con acqua bollente, tagliatele in due o tre pezzi e i fegatini in due. Mettete al fuoco, con burro in proporzione, prima le creste, poi i fegatini e per ultimo i fagiuoli e condite con sale e pepe, poi brodo se occorre per tirare queste cose a cottura. A

tenore della quantità, ponete in un pentolino un rosso o due d'uova con un cucchiaino, o mezzo soltanto, di farina, agro di limone e brodo bollente frullando onde l'uovo non impazzisca. Versate questa salsa nelle rigaglie quando saranno cotte, fate bollire alquanto ed aggiungete altro brodo, se fa d'uopo, per renderla più sciolta, e servitelo. Per tre o quattro creste, altrettanti fegatini e sei o sette fagiuoli, porzione sufficiente a una sola persona, bastano un rosso d'uovo, mezzo cucchiaino di farina e mezzo limone». Ecco il senso del mio libretto, del cosa lo muove, da dove nasce. È l'urgenza di riconoscersi nelle proprie radici che diventano linguaggio ai sensi attraverso i profumi, i sapori, le quinte scenografiche delle mie campagne. Ci sono almeno quattro intenti in questo mio compendiare i luoghi del (buon) gusto che s'ispirano a quanto ho fin qui detto: il primo intento è sicuramente quello di dare testimonianza, ché il mestiere del cronista solo questo richiede, delle fatiche e delle gioie gastronomiche che queste fatiche producono nelle trattorie e osterie d'Italia. Il secondo intento è quello di dare sostanzia ai luoghi della ruralità per designarne l'indispensabilità in rapporto al mantenimento del paesaggio, anche antropico, alla perpetuazione delle prassi agricole, così oggi fortemente minacciate, alla conservazione degli archetipi della nostra tradizione culturale, che è un'eternità mobile dacché necessariamente muta, all'inscindibile rapporto che esiste dagli albori della specie umana tra ciò che la terra dà e ciò che l'uomo mangia.

Molte volte mi sono rivolto con il pensiero a uno dei miei maestri ideali Claude Lévi-Strauss che costituisce, secondo il mio modo di pensare, con Jean Anthelme Brillat-Savarin il vero grimaldello interpretativo della cultura del cibo e ho citato infinite volte *Il cotto e il crudo*, che resta una pietra miliare nell'antropologia gastronomica, anzi per meglio dire è la più rilevante interpretazione dell'umanità attraverso l'indispensabilità gastronomica, ma per

caso – e mi si dirà buon ultimo – ho scovato sulla bancarella di una libreria di stazione un libro che mi appare una sorta di profezia. Lo ha ristampato Adelphi (capita quasi sempre così quando si tratta di manoscritti che sono pietre miliari della cultura, ma che non hanno necessità di fare cassetta) da non molto ed ha un titolo che è un sollucchero: *Il più grande uomo scimmia del Pleistocene*, magistralmente scritto da Roy Lewis. È considerato un libro di fantascienza ed è un libro cult. Ma a leggerlo con gli occhi di un dilettante dell'antropologia gastronomica, quale sono io, dischiude pensieri profondi. Quando l'ominide Edward scopre il fuoco arrampicandosi sulla cima del vulcano cambia il corso della storia e l'evoluzione della specie umana. Vi è in quelle pagine un assunto culturale – ma anche antropologico – illuminante: tutta l'evoluzione umana dipende dal cibo. Edward con il fuoco si difende, col fuoco finalmente cuoce, col fuoco finalmente riesce a indirizzare le sue energie non alla sopravvivenza, ma alla conoscenza. Si contrappone ad Edward, che all'inizio ci appare come l'uomo illuminato del progresso, Ernest suo figlio (in una sorta di complesso edipico) che finirà con l'ucciderlo perché ritiene che l'ultima scoperta di Edward sia pericolosa: l'arco. Ma a me non interessa qui raccontare il libro (vale la pena di gustarselo con le proprie interpretazioni) quanto mostrare come il cibo sia comunque fonte di ogni attività umana. In fin dei conti Edward si spinge – come nota magistralmente Terry Pratchett nella prefazione – sulla via dell'evoluzione per evitare di essere mangiato dalle belve ed anzi per potersi mangiare le belve.

Ben più articolata e profonda è la riflessione scientifica di Claude Lévi-Strauss nell'evoluzione dal crudo al cotto, ben più icastica la fulminante intuizione di Brillat-Savarin («Nasciamo rosticcieri e diventavamo cuochi»), ma resta il dato che Edward evolve quando impara a dominare il fuoco. Quando da preda si fa predatore e poi

agricoltore, quando capisce che cucinare è un atto culturale. Ed è probabilmente il primo atto evolutivo concreto. Non starò qui a ripetere come recentissimi studi condotti in America (non riesco a capacitarmi del perché gli americani abbiano tanta applicazione così ferrea e alta alle scienze gastronomiche andando dalla fisiologia medica alla biochimica fino all'antropologia e poi mangino così male essendo stati gli inventori ed essendo anche i maggiori trangugiatori di *junk-food*) abbiano dimostrato che fu proprio la possibilità per gli ominidi di alimentarsi meglio a consentire lo sviluppo della massa celebrale e che li trasformò da cacciatori nomadi in stanziali agricoltori. Insomma la dieta cotta di polenta e stufato di mammut ha fatto più per l'uomo di quanto non abbia fatto il cellulare. Lo so che è difficile crederlo ma è così. E questi studi ci hanno anche consentito di comprendere che quando il nostro amico Edward portò dal vulcano il primo fuoco inventò anche il matrimonio. Gli ominidi non sapevano riprodurre il fuoco (che era divenuto indispensabile per difendersi dalle fiere, per rendere resistenti le lance in legno e in osso, per cuocere i cibi ivi compresi i vegetali), dovevano continuamente alimentarlo per mantenerlo. Così decisero che le femmine avrebbero badato alle fiamme (ecco che spunta l'angelo del focolare) e i maschi più forti nella corda sarebbero andati a caccia. Ma le femmine inventarono il matrimonio: da poligami si fecero monogami i nostri ominidi, anzi meglio le femmine da poliandre si fecero spose per assicurarsi un vitalizio. Che suonava più o meno così: io bado il fuoco, ma tu devi tornare a portare il cibo. Ecco, il matrimonio nacque come una forma di mutuo soccorso. Poi sappiamo cosa successe dopo: inventarono la pentola e la cucina del bollito a segnare il definitivo distacco dal mondo primordiale.

Ci sarebbe molto da indagare e ragionare dunque attorno a una pasta e fagioli. E invece... Ecco a me pare che in questi nostri giorni confusi il cibo abbia perduto la sua

centralità antropologica diventando o semplice alimento o divertimento. Non ripiglio le mie intemerate (ci sarà tempo e luogo per riproporle e per affinarle) sui cuochi d'artificio di cui penso tutto il male possibile. Né mi interessa ripuntare il dito sulle malefatte delle multinazionali del food che in doppio legame con i media e con i suddetti chef dello stupore, ma non certo del sapore e ancor meno del nutrimento e dell'accudimento, cercano di omologare il gusto per assicurarsi un solo enorme mercato. Ma non v'è dubbio che questa strategia debba necessariamente smontare il valore culturale del cibo e la sua valenza antropologica, altrimenti l'omologazione non è possibile. Se il cibo è traduzione nutritiva e sensoriale di una identità, se il cibo è conseguenza di un ambiente geoantropico, se il cibo è conseguenza di una agricoltura di specialità, se infine il cibo è espressione di un contesto socioeconomico e perciò valoriale, è di tutta evidenza che costituisce una barriera alla omologazione. Ed è contro questo cibo identitario che il sistema del mercatismo, cioè del produrre senza regole e del vendere senza etica, deve combattere, deve sterilizzarlo, annientarlo. Per questo il *global-food* che ha nomi e cognomi delle multinazionali non esita ad arruolare, magari travestendoli da difensori della creatività, chef che hanno la chimica nel cassetto e corifei dei media che hanno una sensibilità tutta particolare per la lusinga dei potenti di turno. Contro questo disegno si può opporre una dura polemica, ma serve a poco. Piuttosto conviene erigere una difesa che è prima di tutto rivalorizzazione della cucina, non dirò sbrigativamente tradizionale, ma piuttosto territoriale. Che difende e diffonde il suo specifico legame prima di tutto con un'agricoltura di specialità, con una produzione non globalizzata, ma peculiare. Ma così non va purtroppo il mondo, neppure in Italia che forte della sua specificità di produzione (basti considerare il numero delle DOP e degli IGP oltre che delle STG che ci sono in Italia: da soli copriamo quasi la metà delle denominazioni

europee) avrebbe invece di che opporre alla globalizzazione che va intesa più come omologazione che non come apertura di opportunità totali. Avverto piuttosto la pericolosissima cesura che si sta determinando tra cibo-terra-cultura. Ed è uno degli intenti di questo mio libro di cronista cercare di mettere un po' di gustosa colla del sano piacere di vivere in questa frattura per cercare di risaldarla. Il terzo intento è quello di ridare dignità alla cucina di tradizione, ma non con la sciarpa del tifoso ché ormai l'agorà enogastronomica in questo Paese è divisa in fazioni, partiti che si alimentano di "marchette" e invidie, di prebende e di appartenenze sancite dalle convenienze, piuttosto con la preoccupazione di tutelare un patrimonio, di farne percepire l'unicità. Credo infatti che non vi sia nessuna differenza tra un dipinto di Dietisalvi di Speme e una scottiglia dal punto di vista del valore culturale. E – mi duole dirlo – anche dal punto di vista della sottovalutazione che se ne sta facendo. La cucina di tradizione e di territorio corrisponde esattamente alla dotazione d'arte (e del resto, se ci si pensa bene, cosa ci distingue dagli animali? La capacità di elaborazione razionale, la cucina e l'arte!) e segue gli stessi percorsi di formazione. Dunque tutelarla è prima di tutto un atto culturale. Il quarto e definitivo intento è quello di restituire alla comunicazione sulla gastronomia il senso di utilità per la coltivazione di un sano piacere di vita qual è quello del mangiare secondo identità e secondo natura e di sdoganarla dalle pastoie della critica. Sono persuaso che sia definitivamente tramontata l'epoca delle classifiche, delle opinioni che fanno premio sulle sensazioni e sulle descrizioni. Ma è un ragionamento che riprenderò tra qualche pagina. Qui m'interessa sottolineare come l'esperienza gastronomica non possa più essere disgiunta da quella della conoscenza dei luoghi e dalla relazione con gli attori della cucina e con i territori dell'agricoltura. Dunque è inutile, o quanto meno limitante, concentrarsi solo

sull'esecuzione dei piatti. Conviene piuttosto indagarne le ragioni e le regioni, raccontarne i presupposti di sapienza. Certo il compito di testimonianza che spetta al cronista deve prevedere anche la descrizione del cosa, come e dove si mangia, ma prima di tutto oggi è necessario ridare dignità al complesso di formazione del cibo. Dal campo al piatto, starei per dire, passando attraverso il paesaggio e necessariamente indagando le motivazioni di chi cucina. Solo così ci si può avvicinare a quella *exactitude* che Brillat-Savarin raccomandava e metteva in capo tanto a chi cucina come a chi di quella cucina usufruisce. Avrò modo più avanti di fare un punto sulla situazione dei nostri ristoranti da questo e da altri punti di vista, ma adesso voglio dare conto del come quella mia esperienza di gusto di mezz'agosto avesse i presupposti della riscoperta e come, al pari del povero Edward, abbia segnato una mia evoluzione.

Sì: il progetto gastronomico era perfetto. Il preliminare del viaggio non faceva che incrementare il desiderio di questa rustica immersione nella mia identità geografico-alimentare. C'è a Monteriggioni una bottega che fa queste cose. E – meraviglia delle mie toscanissime lande – sapete dov'è ospitata? In quella che fu una chiesa dell'ottavo secolo! Gli affreschi non si vedono più dopo dodici secoli di mani di bianco, ma la suggestione, quella, resta. Se non ci siete mai stati a Monteriggioni dovete proprio andarci. C'è anche un indirizzo gastronomico di tutto rispetto, ce ne sono altri tre o quattro turisticamente orientati, ma l'unicità di questo luogo è impagabile. Tutto finisce per sembrarvi buono, contenuti come siete dall'abbraccio delle mura, costretti a girovagare in un perimetro che è tanto se arriva ai dieci ettari, completamente lastricato di pietre, con viuzze dove v'immaginate che spunti un armigero ad ogni angolo, con casette che sembrano quelle di bambole campagnole, con una piccola chiesa quasi disadorna, francescana nella sua essenzialità eppure capace di

suscitarvi con urgenza l'interrogativo ontologico. Malgrado la folla dei turisti c'è comunque silenzio, malgrado le boutique che vendono dai gioielli alle scarpe, malgrado la gente si muova con l'appendice del cellulare all'orecchio vi sembra di viaggiare nel tempo, oltre il tempo, in una dimensione a-storica perché tutto pare che sia rimasto com'era quando questa fu piazzaforte senese per scrutare i fiorentini, per divenire poi baluardo fiorentino per controllare quelle teste calde che stavano rinchiuse attorno a piazza del Campo, che si erano dovute sottomettere al "giglio", ma erano sempre pronte ad azzannare come la loro "lupa". Erano pensieri gai, anch'essi materializzati da un ritmo lento, tanto devi per forza startene dietro al camper. Il sorpasso non è azzardato sul tratto Volterra-Colle Val d'Elsa; è semplicemente impossibile. Così ti dai il tempo per ragionare, per pre-gustare, per ritornare alle tante volte che hai fatto quella sosta. Sono immagini in dissolvenza, sono profumi presentissimi, sono affetti (e affettati) che descrivono una vita. Arrivo ai piedi di quella corona turrita che mica tanto tempo fa – son passati solo dieci anni – ornava la testa dell'Italia sulle monete da cento lire. Ve le ricordate? Sì? Io ne ho nostalgia, anche economica. Tutte le volte che si faceva testa o croce poteva uscire Monteriggioni (testa) o il ramo d'ulivo della Minerva (croce). Mentre ci ragiono su, adesso, ripercorrendo gli appunti vergati sul taccuino dei ricordi, mi viene da considerare quanto enorme sia la potenza del ragionare di cose enogastronomiche. Ancora una volta mi tocca di considerare la lucidità profetica di Brillat-Savarin quando definisce la gastronomia come la chiave d'interpretazione e la sintesi di tutte le attività umane. E mi viene in mente che il nostro Jean Anthelme ebbe a dire «Il destino delle Nazioni dipende dal modo con cui si nutrono». E lo scrive più o meno nello stesso periodo in cui Adam Smith licenzia il *Saggio sulla ricchezza delle nazioni* che dà il la all'economia classica.

Ora, se li leggo in trasparenza – Brillat-Savarin e Smith – m'appare chiaro cosa ho provato quel giorno a Monteriggioni parcheggiando la macchina sotto le mura avite, in un parcheggio polveroso che in realtà è un Getsemani. Non voglio lasciare curiosità di sorta: il pasto c'è stato così com'era stato programmato. E la beatitudine è stata tanta, come sempre capita in questa corona di pietre che contiene – come uno scrigno – un sentimento di felicità. Eppure – ecco le variazioni sul tempo – mentre parcheggiavo e poi dopo ripigliando il viaggio mi è venuto di pensare a quegli olivi. Erano già carichi a mezz'agosto. Mi sono chiesto: qualcuno raccoglierà questi frutti? Probabilmente quelle olive (tanto Frantoio, ma c'era anche del Moraiolo tra quelle piante) diverranno mangime per i tordi e per i migratori di passaggio, anneriranno, cadranno dimenticate da tutti. Del resto sono piante pubbliche quelle. Ecco, comincia da qui la mia riflessione che sta tutta in una moneta delle fu cento lire. La corona turrita di Monteriggioni e il ramo d'ulivo della Minerva! E la moneta medesima. Che cosa sta succedendo? mi sono domandato lì a Monteriggioni. Sta succedendo che stiamo perdendo del tutto la campagna. Siamo a terra. Accade perché l'economia è impazzita, perché abbiamo perduto i valori. Mi chiedo se il modello che ci è stato imposto, o che noi siamo stati proclivi a subire, non ci stia portando al disastro totale. Con la complicità assoluta, innegabile del sistema mediatico. Si potrà pensare che io sia ben dotato di presunzione se pretendo, attraverso l'*incipit* di un libretto che serve a individuare le tavole buone dove il cibo è onesto e il conto pure, di condurre una riflessione (amara) sul sistema economico. Niente paura, non ho intenzione di fare concorrenza alla scuola di Boston, né ho le capacità per farlo. Mi limito tuttavia ad una constatazione. Abbiamo costruito – o subìto – un modello economico dove il valore delle merci è separato dal prezzo. Cioè il valore d'uso non conta assolutamente più nulla, ciò che conta è il valore

di scambio. Ma la percezione di questo valore è stata artefatta. In altre parole, noi oggi consideriamo indispensabile il superfluo e viceversa. La crisi economica che ci sta attanagliando e che è tutta figlia del mercatismo (cioè di questa idea del valore separato dal prezzo) costringe a comprimere i consumi primari in termini di qualità e di quantità perché questi consumi sono stati artificiosamente sostituiti da altri non indispensabili. Per fare un esempio. Non si rinuncia all'ultimo telefonino, ma si pretende di pagare l'extravergine di oliva tre euro. A vedere bene le cose la responsabilità non è neppure del consumatore, ma dei continui messaggi che gli vengono propinati di adeguarsi a schemi comportamentali che richiedono il totale sradicamento delle identità. E il maggior presidio di questa specificità è l'agricoltura. Bisogna dunque ripercorrere a ritroso la filiera: riportare sotto i riflettori la ristorazione tradizionale e di territorio per far comprendere il valore del prodotto agricolo e assicurare all'agricoltura un mercato. Diversamente siamo condannati a perdere la nostra terra. Enfatizzare la cucina come separata dall'agricoltura è stato il primo *vulnus* a questo processo; rappresentare alcuni prodotti, ad esempio il vino, come avulsi dal contesto agricolo è stato consegnarsi nelle mani del nemico. Il risultato è che oggi interi comparti agricoli, dal pomodoro al latte e segnatamente quello di pecora, dall'uva all'ortofrutta rischiano di essere travolti, mentre per l'olio extravergine di oliva si aspetta solo l'atto finale. E quelle olive di Monteriggioni che moriranno su quelle piante ne sono lo specchio più fedele e triste. Ma sono anche il monito alla necessità di correggere il modello economico. Non nel Medioevo, ma appena cinquanta anni fa quelle olive sarebbero state raccolte come bene pubblico. Oggi semplicemente non hanno valore. Ma non in sé, ma perché noi non lo percepiamo. Ma se perde valore l'agricoltura si blocca la nostra evoluzione, se l'agricoltura muore, muore la nostra identità, se nessuno più coltiva

perderemo il paesaggio.

Rubo al Ministro dell'Economia Giulio Tremonti una sua espressione: «Mettiamola così». Se mi rivolgo col pensiero al timoniere dei conti pubblici che nella tempesta di questa crisi lunga, troppo lunga e insidiosa perché defatigante come un'influenza dalle continue ricadute, ha saputo tenere la barra ben ferma è perché è venuto il tempo di fare un po' di conti per capire cosa e soprattutto come mangeremo nei prossimi mesi. E perché è sperabile che proprio da Tremonti venga il la ad una rinnovata attenzione alla filiera agricola e a quella agroalimentare, ben sapendo che se continuiamo di questo passo tra un po' chiuderemo le stalle, le cantine, i frantoi. Si dirà: hanno altro a cui pensare. E allora mettiamola così: se lo scontro FIAT-sindacati per tre operai tre monopolizza tutto il dibattito economico, l'agricoltura può pure andare a spigare. Sarebbe anche cosa da nulla se non si portasse dietro un oceano di problemi e di ricadute sociali, culturali ed economiche che per l'Italia rischiano di essere esiziali.

I problemi da porre sono quattro. Il primo: pare che gli italiani quest'anno spenderanno cento euro in più ogni mese per fare fronte a consumi incomprimibili: le tariffe del gas, dell'acqua, dei rifiuti. Se i redditi non salgono c'è il rischio che taglino sul conto della spesa alimentare. Per mangiare meno? No, probabilmente per mangiare molto peggio. Secondo: l'Italia vede il suo paesaggio in continua erosione. Il selvatico lungo le montagne avanza, i mutamenti climatici ci costringono a fare i conti con continue alluvioni, con frane e smottamenti. Il conto chi lo paga? Le tasse degli italiani. Terzo: siamo alle prese – nonostante i controlli nel nostro Paese siano i più rigidi e affidabili del mondo, merito dei NAS, del Ministero delle Risorse Agricole e delle Regioni – con una crescente invasione di prodotti agroalimentari extraUE (o triangolati dall'UE il che è peggio) di qualità scadente.

Se andiamo avanti così la questione da agricola diventerà sanitaria. Quarto: i prezzi all'origine dei prodotti agricoli sono in caduta verticale. Questo è il quadro. A fronte di tutto questo è arrivato l'annuncio che l'UNESCO sta per dichiarare patrimonio immateriale (culturale) dell'umanità la dieta mediterranea. L'iniziativa è degli spagnoli (come facciano a mettere insieme dieta mediterranea e texturas di Ferran Adrià resta un mistero) e noi ci siamo accodati. E già questo dice tutto. Gli spagnoli non hanno mai praticato una dieta mediterranea, ma ne producono gli ingredienti e sono i nostri principali concorrenti. Hanno il pomodoro (peggiore del nostro), hanno l'*aceite de oliva* (peggiore del nostro, ma ci hanno invaso prima con le esportazioni poi comprandosi alcuni dei nostri marchi commerciali più noti), hanno il tonno che ci fregano sotto il naso e le acciughe (migliori delle nostre), hanno il grano con cui fanno una pasta imparagonabile alla nostra. Ma giustamente Paolo De Castro (ex Ministro dell'Agricoltura e ora Presidente della Commissione Agricoltura di Strasburgo) ha detto che, al di là dei campanilismi, veder riconosciuto il valore della "dieta mediterranea" darà un forte contributo alle nostre produzioni. Restano però i quattro problemi che ho elencato. Al supermercato quale dieta mediterranea acquisteremo? E al ristorante quale tradizione incontreremo? Quella italiana o quella messa insieme con importazioni di cui è lecito dubitare? E ancora quando andremo al supermercato con sempre meno euro in tasca ci ricorderemo delle dolci colline di Toscana opime di vigne, di Umbria e Marche argentate d'ulivi, delle distese di grano di Val Padana, degli aranceti di Calabria e Sicilia e sapremo rinunciare a qualche altro consumo per comprare il made in Italia agroalimentare e tutelare così il paesaggio? Ogni bottiglia di olio extravergine DOP in meno è un olivo in meno. Si tratta di scegliere: sostenere l'agricoltura attraverso una moderna distribuzione dei nostri prodotti e una manovra sui consumi

(aumento di reddito, vantaggio fiscale, abbattimento dei costi agricoli) che dia mercato alle nostre eccellenze oppure rinuncia al paesaggio, accettazione dei costi sanitari derivanti da una scorretta alimentazione e dipendenza totale dall'import. E non ci consolerà sapere che la dieta mediterranea è un patrimonio. Che proprio noi non ci possiamo permettere. Ecco perché occuparsi di gastronomia oggi vuol dire fare i conti complessivamente con la crisi dell'agricoltura che, volere o volare, in Italia dà ancora lavoro a 1,5 milioni di persone direttamente e a quasi 4 milioni indirettamente, il che vale, con annessi e connessi del settore agroalimentari, un sesto del PIL nazionale e assicura gran parte della nostra bilancia commerciale. Ma pare che di queste cose a nessuno importi nulla. Si discetta tra i critici gastronomici se quel tal piatto di fantasia è migliore dell'altro come se fosse indifferente quali ingredienti sono stati usati. No, così non va. Anche perché l'agricoltura oggi è minacciata da un altro subdolo nemico. Che apparentemente ha i panni buoni dell'energia pulita. Eppure c'è qualcosa che non torna nei campi d'Italia. Il sole una volta serviva a far crescere le piante, oggi serve a sfrattarle dai campi. Alzi la mano chi può schierarsi oggi contro i pannelli solari! Nessuno. Vedendo i loro redditi sempre più assottigliarsi, gli agricoltori non trovano di meglio che affittare, con contratti minimo trentennali, i loro campi ai produttori di energia. Il modello industriale sta piano piano erodendo il modello economico agricolo.

Di questo aspetto pochi si preoccupano. Solo l'Agenzia delle Entrate ha chiarito che affinché un'azienda agricola possa impiantare fotovoltaico deve comunque rispettare il principio della prevalenza: cioè almeno il 50% del fatturato deve venire dalla produzione agricola. Ma niente dice se un agricoltore smette di coltivare e affitta i suoi campi ai produttori di luce. Intanto si sono levati peana quando si è scoperto che l'Italia ora è

seconda in Europa per produzione di energia elettrica del solare. La crescita è imponente: in Puglia si è passati in un anno da 1204 impianti a 3269, la Toscana ne aveva 1153 nel 2008 e li ha più che raddoppiati l'anno successivo, la Lombardia è passata in 12 mesi da 2600 a 6400 impianti solari e complessivamente in Italia in un anno si è passati da 5700 a 37.000 impianti. Ma chi osa schierarsi contro un così benefico salto in avanti? Certo non chi fa dell'ecologia spicciola, certo non chi sta guadagnando e molto con il fotovoltaico che si porta per definizione gli aggettivi di giusto e pulito. E del resto il «New York Times» annunciava nei giorni scorsi a tutta pagina nel dossier economico che negli USA il costo di produzione del solare ha finalmente sorpassato al ribasso il costo dell'energia nucleare: oggi produrre un kilowatt/ora con il sole viene poco più di 16 centesimi di dollaro (circa 12,4 centesimi di euro). Dunque la strada è tracciata. Ma c'è un interrogativo che bisogna porsi. Quanti sono gli ettari persi dall'agricoltura nel frattempo? Una risposta empirica viene da un caso scoppiato in Veneto, nel Rovigiano. A Canaro stanno per sparire 170 ettari di coltivazione a vantaggio dei pannelli che catturano l'energia del sole. In Italia in un decennio si sono persi quasi 800.000 ettari coltivati mentre le aziende agricole si sono ridotte del 15% come numero. La conversione della terra da uso agricolo è peraltro un fenomeno iniziato a partire dagli anni Cinquanta. Andando avanti di questo passo avremo sì un sacco di energia, forse avremo anche l'aria più pulita, ma ci toccherà comprare da mangiare dai contadini di altri paesi. Forse avremo la bolletta energetica meno pesante, ma ci scorderemo le colline degli olivi, i campi di grano, i filari di vigne. Potremo giocare con la play station a buon mercato, ma avremo perso il paesaggio. Con il latte a 30 centesimi al litro, con il grano pagato all'origine meno di venti anni fa, con i pomodori che ci invadono dalla Cina, con le olive che marciranno sulle piante, quale futuro abbiamo? A questi

interrogativi la risposta sta nei comportamenti individuali che diventano collettivi. Ecco perché si deve tornare a dare valore alla gastronomia tradizionale e di territorio. Ecco qual è il vero intento di questo libretto. È per questa ragione che ho premesso alla mia introduzione quella frase di uno dei più illuminati – sul piano economico – presidenti degli Stati Uniti. Fu l'autore del Piano Marshall, fu colui il quale dopo gli orrori della Seconda Guerra Mondiale si pose il problema di quale sviluppo dare al mondo. Ebbene, nonostante fosse a capo, allora, della principale economia industriale del mondo – oggi gli americani sono in mano alla finanza cinese – si preoccupò di come dare sostegno e futuro all'agricoltura. Una preoccupazione che pare sparita sia dalle programmazioni economiche che dalle coscienze individuali. Credo che sia dovere di chi fa il mio mestiere invece tenere alto l'allarme. Lo si può fare con i proclami o con una modestissima azione di rivalutazione della gastronomia territoriale. Ecco quello che anche quest'anno ho cercato di fare.

Il Mangiarozzo 2011 presenta qualche novità di cui è bene che vi dia conto prima che vi accingiate a consultarlo. La prima è più evidente è che l'Albo d'Oro si è trasformato in elenco con la segnalazione dei soli indirizzi. Quando cominciai questa avventura non prevedevo che avesse tale fortunata cadenza – e di questo sentitamente ringrazio voi lettori e il mio editore che continua ad avere fiducia nel nostro titolo e nel suo autore –, ma il tempo (eccolo che ritorna) è trascorso e se avessi continuato a tenere l'Albo d'Oro con le recensioni il libro alla fine sarebbe risultato spaccato a metà. Come sapete – ma come leggerete anche nelle pagine che seguono – qui non si fanno classifiche e dunque sarebbe stato errato dare all'Albo d'Oro un peso eccessivo. Le altre novità riguardano i criteri di selezione che si sono fatti ancora più stringenti: ho tolto molti indirizzi perché sono scivolati verso altri lidi gastronomici, ma in compenso ne ho trovati molti altri. Il libro che

avete tra le mani, cari lettori, si può a buon diritto definire (quasi) completamente nuovo. Mantiene intatte le sue caratteristiche, così come intonsa, anche se più vasta, è la squadra dei miei allegri segnalatori. Restano capisaldi di questa impresa Petra Carsetti – che quest'anno debutta con Newton Compton come autrice in proprio con la sua bellissima, colta e golosa *La cucina delle Marche*, volume di raro pregio culturale e di straordinaria utilità – senza la quale il libro non si potrebbe proprio fare, e Giulia Canuto che costituisce la mascotte di questo gruppo con la sua infinita curiosità culturale per la gastronomia. Ma soprattutto resta lo spirito e l'intento del *Mangiarozzo*: quello di essere un'antiguida. Lo sapete – se avete già frequentato queste pagine nelle scorse edizioni – che questo libro è un'antiguida nel senso che certo compendia gli indirizzi del mangiar bene, ma non dà giudizi né si concentra solo sui piatti. Le ragioni spero di averle illustrate con una certa precisione nelle pagine che avete appena letto. Non mi resta che confermare che il libro è concepito come una sorta di diario minimo del viaggio nelle eccellenze gastronomiche di territorio e di tradizione del nostro Paese dove i luoghi, le biografie di chi fa la cucina, la Storia e le storie, il paesaggio contano tanto quanto i piatti. Il libro – almeno questo è il mio intento – ha un triplice livello di lettura. Il primo è quello del racconto di viaggio, il secondo è quello della (minima) indagine culturale, il terzo è quello dell'utilità come si addice alla cronaca, al giornalismo di servizio. Lo slogan resta sempre quello: più che una questione di etichetta è una questione di forchetta. Quest'anno aggiungo: è anche una questione di sopravvivenza. Certo dell'agricoltura, ma in fin dei conti di tutti noi.

L’ALBO D’ORO

Che cos’è dunque il tempo? Se nessuno
me lo chiede, lo so; se voglio spiegarlo
a chi me lo chiede, non lo so più.

Sant’Agostino, *Confessioni*

Confesso, in tutta onestà come farebbe Sant’Agostino, che quando è cominciata la gustosa avventura editoriale del *Mangiarozzo* non pensavo che sarebbe durata tanto. E invece il tempo, questo demiurgo che m’inquieta e mi affascina, questa dimensione indefinibile che costituisce la vera ricchezza nei nostri affannati giorni contemporanei, ha stabilito – giudice implacabile – che il mio libretto avesse vita oltre la previsione. Di questo devo rendere merito soprattutto ai lettori che mi hanno sostenuto decretando un certo apprezzamento per queste modeste pagine e ai miei editori Vittorio e Raffello Avanzini che continuano a credere in questo progetto. Ma devo l’allungarsi della vita del *Mangiarozzo* anche a moltissimi lettori che si sono fatti segnalatori. L’elenco di chi ha contribuito a rendere sempre migliore, sempre più informato, questo baedeker dell’autentico buono d’Italia è lunghissimo. Non s’adontino quelli che non citerò qui: è solo un minimo cenno alla passione che tanti hanno posto nel visitare le tavole, nel raccontarle nel farmene cenno. Faccio dunque una sorta di sineddoche anagrafica nominando alcuni per tutti. Parto da Patrizia Tambroni Armaroli Bianchi che è diventata una specie di mio alter ego e una

consigliera discreta, precisa e puntigliosa delle mie due collaboratrici più strette, Petra Carsetti e Giulia Canuto; non posso non citare Giulia Pini e suo marito che sono dei gioiosi scopritori di talenti culinari; e in questo viaggio alla ricerca dello sformato perduto certo mi sono stati di supporto il mio sodale Giovanni Picuti, grande avvocato, raffinato gourmet, ma soprattutto giornalista nell'intimo, Moreno Orlandi, Marina di Venosa. A loro, ma non solo a loro, va il mio sincero ringraziamento. È anche attraverso l'opera loro che si è venuta stratificando questa collezione di buone tavole. Ma davvero rischiava di diventare troppo ingombrante. Così ho deciso da quest'anno di trasformare l'Albo d'Oro – composto dai dieci da non perdere che si sono sommati edizione per edizione – in un indice delle eccellenze, rimandando al corpo del libro la recensione completa. Se qualcuno ha avuto l'ardire di collezionare tutte le edizioni del *Mangiarozzo* noterà che l'Albo d'Oro ha delle defaillance. Sono solo un paio i locali che ho cassato perché avevano perduto smalto o non avevano più tutte le caratteristiche indispensabili per figurare tra i miei preferiti; gli altri che mancano li ha giustiziati il tempo sotto forma di crisi economica. E tra questi ce ne sono alcuni che sono davvero una perdita di valore della nostra tradizione gastronomica. *Sic transit*, si potrebbe dire. Ma non è così. È necessario impegnarsi per dare continuità a questa tradizione. *Il Mangiarozzo* nel suo minimo cerca di farlo. Come ogni anno mi compete di dare un quadro sinteticissimo di come vanno le cose. Potrei rispondervi con la citazione di Sant'Agostino che ho messo in premessa. Se nessuno me lo chiede so dove sta andando la nostra cucina, se qualcuno mi chiede di spiegarlo non lo so più. C'entra – e molto – il tempo. Nel senso che stanno radicalmente mutando le condizioni di esercizio sia del benemerito mestiere di cuoco e di cuoca, sia dell'impresa di fare l'oste o il trattore. Il contesto economico è pesante, quello agricolo è sconfortante. Il tempo della crisi ha fatto sì

che velocemente i conti peggiorassero e che diventasse sempre più difficile per i nostri cuochi approvvigionarsi di buoni ingredienti.

Questo ha prodotto due fenomeni. Il primo: la marginalizzazione della cucina territoriale e di tradizione nei contesti metropolitani con un'invasione di falso tipico (sapete già che io ritengo l'aggettivo tipico privo di significato, soprattutto se accostato all'enogastronomia) là dove c'è forte domanda turistica; il secondo il nascere degli orti dei ristoratori che cercano di coltivare in proprio ciò che serve alla loro cucina sentendo avanzare il pesante passo dell'omologazione degli ingredienti. Questi due fenomeni tradotti in geografia del gusto mi portano a dire che esiste un'area di eccellenza della cucina tradizionale e di territorio che è concentrata soprattutto nel Centro Italia, che in provincia si trova un tasso di autenticità gastronomica assai più rilevante che nei contesti urbani, che infine vi sono due aree del Paese dove invece – pare un paradosso se si guardano gli andamenti economici complessivi – vi è una ripresa di protagonismo, e di qualità, della ristorazione tradizionale e di territorio. Queste due aree sono il Nordest, e segnatamente il Piemonte, e il Meridione dove da sempre la ristorazione è affidata alle piccole tavole che tuttavia hanno fatto ora decisi passi avanti sul terreno della qualità e della specificità. È come se in queste due zone d'Italia vi fosse un andamento anticiclico dell'enogastronomia rispetto alla progressiva perdita di potere di acquisto delle persone che vi abitano e delle economie di quei territori. Ritengo che la semplificazione indotta dal fatto che la persone hanno meno denari da investire nel piacere del cibo si sia stavolta tradotta in un vantaggio perché ha stimolato i gestori delle nostre tavole a spingersi sul terreno della gustosa semplicità. Questo mutamento si avverte complessivamente anche nei menù proposti. Si assiste ad una prepotente rivalutazione della stagionalità, ad un ridimensionamento del numero dei piatti

proposti, ad una più veloce rotazione delle ricette, segno evidente che i ristoratori comprano più al mercato, fanno meno magazzino e si stanno svincolando dalla tirannia del fornitore che vende il precotto. Per me questo è un felice paradosso: la crisi ci restituisce una ristorazione migliore ancorché più semplice. Egualmente questo fenomeno si sostanzia nella ripresa di alcuni piatti dimenticati; ho visto con mia intima soddisfazione, rispuntare nel menù i piatti del riuso (penso alla francesina toscana, alla frittata di pasta meridionale, alle polpette che Dio le benedica), ho assaggiato di nuovo le zuppe e gli sformati, ho visto tornare protagoniste le crostate farcite con le confetture fatte in casa e torna prepotentemente la sfoglia tirata a mano. Il tempo della crisi restituisce anche – certo con sacrificio – il tempo di fare artigianalmente delle cose egregie. Non è detto che questo tempo alla fine non si riveli galantuomo. Lo sarà probabilmente per le piccole cantine di territorio. La semplificazione delle carte dei vini e l'abbattimento delle scorte imposto ai ristoratori dalla crisi fa sì che ora sulle tavole ricompaiano vini di territorio, che sia aumentata l'opzione dei vini a bicchiere, così come mi è capitato sovente di rintracciare come proposta gastronomica dei minimi capolavori della nostra arte norcina e casearia. È come se il bisogno di risparmiare sui costi abbia aguzzato l'ingegno, ma anche la conoscenza dei ristoratori che si fanno di nuovo ambasciatori delle loro eccellenze territoriali. Questo ovviamente spiega in parte perché nei più estesi contesti urbani vi sia un complessivo arretramento qualitativo, perché per gli osti di città è sempre più difficile ricorrere a queste strategie difensive che diventano però occasione di rilancio. Ma sui ristoranti cittadini (definiamoli così) pesano altri due fattori davvero precisi e rispetto ai quali sarebbe necessario che si prendessero dei provvedimenti sia di tipo fiscale che di natura normativa. Ammesso e non concesso che sia condivisa l'idea che questa ristorazione tradizionale

costituisca un valore che, perpetuando nel tempo la nostra identità cultural-culinaria, deve esser salvaguardato. I due fattori sono l'esosa rincorsa al caro affitti che ancora una volta designa l'Italia come il paese dove la rendita fa premio sul profitto (ma questo macigno finanziario è davvero una palla al piede della ristorazione) e la concorrenza "sleale" che ai ristoranti fanno i vari spacci di calorie: dai bar che vendono i primi surgelati riscaldati al microonde, alle orride pizzerie al taglio dove si fa strame di uno degli emblemi della nostra cultura gastronomica, ai cosiddetti etnici, per non parlare dei fast food. E questo secondo fattore finisce per incidere profondamente nella formazione del gusto riproponendoci gli interrogativi derivanti dall'omogeneizzazione.

1. Il Latini (FIRENZE)

via dei Palchetti 6/r, 50123, Tel. 055 210916, Fax 055 289794 info@illatini.com, www.illatini.com *Coperti:* Interni 120 *Chiusura:* lunedì *Ferie:* 24 dicembre-2 gennaio; variabili in agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 35 - 40 euro

2. Trattoria Senese (CECINA - LIVORNO)

via Diaz 23, 57023, Tel. e fax 0586 680335 trattoriasenese@yahoo.it *Coperti:* Interni 50 *Chiusura:* martedì *Ferie:* mai *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 35 - 50 euro

3. Osteria dei Fiori – Ristorante (MACERATA)

via Lauro Rossi 61, 62100, Tel. e fax 0733 260142 info@osteriadeifiori.it, www.osteriadeifiori.it *Coperti:* Interni 30; Esterni 20 *Chiusura:* domenica *Ferie:* variabili in genere 15-30 agosto; 25 dicembre-6 gennaio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 28 euro *Menu:* vegetariani; celiaci

4. Matricianella (ROMA)

via del Leone 4, 00186, Tel. e fax 06 6832100 info@matricianella.it, www.matricianella.it *Coperti:* Interni 54; Esterni 28 *Chiusura:* domenica *Ferie:* 3 settimane in agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 35 - 40 euro

5. Osteria del Boccondivino (BRA - CUNEO)

via della Mendicità Istruita 14, 12042, Tel. 0172 425674, Fax 0172 431570 info@boccondivonoslow.it, www.boccondivinoslow.it *Coperti:* Interni 60; Esterni 30 *Chiusura:* lunedì; domenica, tranne in autunno *Ferie:* mai *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

6. Hosteria Giusti (MODENA)

vicolo Squallore 46, 41121, Tel. e fax 059 222533 info@hosteriagiusti.it, www.hosteriagiusti.it *Coperti:* Interni 24 *Chiusura:* lunedì; domenica; a cena *Ferie:* agosto; dicembre *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 65 - 70 euro

7. Osteria della Villetta dal 1900 (PALAZZOLO SULL'OGLIO - BRESCIA)

via Marconi 104, quartiere Calci, 25036, Tel. 030 7401899, Fax 030 732316 *Coperti:* Interni 60; Esterni 40 *Chiusura:* lunedì e domenica; martedì a cena *Ferie:* 1 settimana a inizio luglio; 3 settimane a fine agosto; 25 dicembre-2 gennaio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 35 euro

8. Osteria con alloggio Terra & Vini (CORMONS - GORIZIA)

via XXIVMaggio 34, località Brazzano, 34071, Tel. 0481 60028, Fax 0481 639198 info@terraevini.it, www.terraevini.it *Coperti:* Interni 40; Esterni 40 *Chiusura:* lunedì; domenica a cena *Ferie:* 2 settimane in gennaio; 1 settimana in luglio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 35 euro

9. Antica Focacceria San Francesco (PALERMO)

via Alessandro Paternostro 58, 90133, Tel. 091 320264, Fax 091 6197185 info@afsf.it, www.afsf.it *Coperti:* Interni 130; Esterni 130 *Chiusura:* martedì *Ferie:* 3 settimane a

gennaio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 28 - 35 euro

10. Ristorante Il Capanno (SPOLETO - PERUGIA)

via Torrecola 6, località Acquaiura, 06049, Tel. 0743 54119, Fax 0743 225000, Cell. 335 454543 info@ilcapannoristorante.it, www.ilcapannoristorante.it *Coperti:* Interni 80; Esterni 40 *Chiusura:* lunedì *Ferie:* variabili *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 34 - 45 euro *Menu:* celiaci; vegetariani

11. Trattoria dell'Alba (PIADENA - CREMONA)

via del Popolo 31, località Vho di Piadena, 26034, Tel. e fax 0375 98539 trattoriadellalba@libero.it, www.trattoriadellalba.com *Coperti:* Interni 35; Esterni 8 *Chiusura:* lunedì; domenica a cena *Ferie:* ultime 2 settimane di giugno, 1-16 agosto; Natale *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 38 euro

12. Da Padellina (GREVE IN CHIANTI - FIRENZE)

corso del Popolo 54, S.S. 222, località Strada in Chianti, 50027, Tel. e fax 055 858388 *Coperti:* Interni 70; Esterni 20 *Chiusura:* giovedì *Ferie:* variabili, 15-20 giorni in gennaio e in agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

13. Agorà (CIVITA - COSENZA)

piazza Municipio 30, 87010, Tel. e fax 0981 73410 info@agoraristorazione.it, www.agoraristorazione.it *Coperti:* Interni 190; Esterni 60 *Chiusura:* lunedì, tranne in estate *Ferie:* variabili *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

14. Antica Trattoria Suban (TRIESTE)

via Comici 2, località San Giovanni, 34128, Tel. e fax 040 54368 anticatrattoria@suban.it, www.suban.it *Coperti:* Interni 80; Esterni 80 *Chiusura:* lunedì-venerdì a pranzo, tranne

festivi; martedì *Ferie:* 1-12 gennaio; 2-20 agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 32 - 40 euro *Menu:* vegetariani; celiaci

15. Salsamenteria Storica Verdiana Baratta (BUSSETO - PARMA)

via Roma 76, 43011, Tel. 0524 91066 info@salsamenteriabaratta.it, www.salsamenteriabaratta.it *Coperti:* Interni 45 *Chiusura:* lunedì *Ferie:* agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 15 - 18 euro

16. Antica Trattoria Alla Fossetta (MUSILE DI PIAVE - VENEZIA)

via Fossetta 31, 30024, Tel. 0421 54756, Fax 0421 330296 fossetta@iol.it; allafossetta@fossetta.it, www.fossetta.it *Coperti:* Interni 125; Esterni 150 *Chiusura:* martedì *Ferie:* 1-6 gennaio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 35 - 40 euro *Menu:*

vegetariani; celiaci

17. Trattoria - Osteria La Locandiera (BERNALDA - MATERA)

corso Umberto I 194, 75012, Tel. e fax 0835 543241, Cell. 338 7202391 info@trattorialalocandiera.it, www.trattorialalocandiera.it *Coperti:* Interni 60 *Chiusura:* martedì da ottobre a novembre *Ferie:* mai *Carte di credito:* solo bancomat *Prezzo medio:* 25 - 35 euro *Menu:* vegetariani; celiaci

18. Trattoria Il Pozzo (MONTALCINO - SIENA)

piazzetta del Pozzo 2, località Sant'Angelo in Colle, 53024, Tel. 0577 844015, Fax 0577 844076 trattoriailpozzo@virgilio.it *Coperti:* Interni 60; Esterni 45 *Chiusura:* martedì *Ferie:* novembre *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 25 - 35 euro

19. Al Carrobbio Ristorante con Locanda (CREMONA)

via Castelverde 54, 26100, Tel. 0372 560963, Fax 0372 562040 info@carrobbio.com, www.carrobbio.com *Coperti:* Interni 80; Esterni 50 *Chiusura:* mercoledì a cena; giovedì *Ferie:* gennaio; 10 giorni nella seconda metà di agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 25 - 33 euro

20. La Pignata (BENEVENTO)

via Torre della Catena 40, 82100, Tel. e fax 0824 326182, Cell. 347 8107725 irene.muccilli@virgilio.it, www.ristorantelapignata.com *Coperti:* Interni 60 *Chiusura:* lunedì; domenica a cena *Ferie:* variabili in estate *Carte di credito:* Non accettate *Prezzo medio:* 25 - 30 euro *Menu:* vegetariani; celiaci

21. Trattoria Alla Posta (GRIMACCO - UDINE)

via Roma 22, frazione Clodig, 33040, Tel. 0432 725000 *Coperti:* Interni 50 *Chiusura:* martedì; mercoledì *Ferie:* variabili in giugno; 15-30 settembre *Carte di credito:* Non Accettate *Prezzo medio:* 18 - 25 euro

22. Ristorante Del Cacciatore (MUCCIA - MACERATA)

via Spinabello 13, 62034, Tel. 0737 646121, Fax 0737 647002 info@delcacciatore.it, www.delcacciatore.it *Coperti:* Interni 180; Esterni 70 *Chiusura:* mai *Ferie:* 24 dicembre *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 25 - 35 euro

23. Taverna del Pescatore (TREVI - PERUGIA)

via Chiesa Tonda 50, località Pigge, 06039, Tel. e fax 0742 780920 *Coperti:* Interni 35; Esterni 60 *Chiusura:* lunedì; domenica a cena *Ferie:* gennaio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 45 euro

24. Osteria Panta Rei (CHITIGNANO - AREZZO)

via La Casa 71, 52010, Tel. e fax 0575 591500 osteriapantarei@virgilio.it, www.osteriapantarei.it *Coperti:* Interni 60; Esterni 30 *Chiusura:* lunedì; a pranzo, tranne prefestivi e festivi *Ferie:* 15-20 giugno, 1-15 settembre; 27 dicembre; 3 gennaio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 28 - 35 euro

25. A Casa tu Martinu (TAVIANO - LECCE)

via Corsica 95, 73057, Tel. e fax 0833 913652 info@acasatumartinu.com, www.acasatumartinu.com *Coperti:* Interni 70; Esterni 70 *Chiusura:* lunedì; domenica a cena; a pranzo in estate *Ferie:* ultima settimana di settembre-prime due settimane di ottobre *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

26. La Piccola Oasi (LERICI - LA SPEZIA)

via Cavour 58/60, 19032, Tel. 0187 964588, Cell. 338 9233195 info@lapiccolaoasi.com, www.lapiccolaoasi.com *Coperti:* Interni 20; Esterni 30 *Chiusura:* martedì; a pranzo, tranne sabato e domenica su prenotaione *Ferie:* variabili *Carte di credito:* Non Accettate *Prezzo medio:* 20,90 euro

27. Ristorante Il Vecchio Frantoio (CASTAGNETO CARDUCCI - LIVORNO)

via Gramsci 8, 57022, Tel. 0565 763731, Fax 0565 766024 www.ilvecchiofrantoio.it *Coperti:* Interni 45; Esterni 60 *Chiusura:* giovedì *Ferie:* seconda e terza settimana di gennaio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 25 - 30 euro

28. La Cantinaza (CASTROCARO TERME E TERRA DEL SOLE - FORLÌ-CESENA)

piazza Garibaldi 45, 47011, Tel. 0543-767130, Fax 0543-763070, Cell. 335-6291829

cantinaza@gmail.com, www.ristorantelacantinaza.it *Coperti:* Interni 90; Esterni 30 *Chiusura:* mercoledì *Ferie:* mai *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 25 - 40 euro *Menu:* vegetariani

29. Taverna de Li Caldora (PACENTRO - L'AQUILA)

piazza Umberto I 13, 67030, Tel. 0864 41139, Fax 0864 410944 www.tavernacaldora.it *Coperti:* Interni 50; Esterni 35 *Chiusura:* martedì; domenica a cena *Ferie:* variabili *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

30. Da Burde (FIRENZE)

via Pistoiese 154, località Peretola, 50145, Tel. e fax 055 317206, Cell. 055 311329 info@daburde.it, prenotazioni@daburde.it, www.vinodaburde.simplicissimus.it, www.daburde.it *Coperti:* Interni 130; Esterni 30 *Chiusura:* domenica e tutti i festivi; a cena, tranne venerdì *Ferie:* 1 settimana variabile in agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 25 - 30 euro

31. La Taverna del Borgo (MAMMOLA - REGGIO CALABRIA)

via San Nicodemo 3, 89045, Tel. 0964 418942, Fax 0964 418732, Cell. 338 7227601 nunziopisano@libero.it, www.latavernadelborgo.it *Coperti:* Interni 65; Esterni 10 *Chiusura:* mercoledì, tranne a luglio-agosto e festività *Ferie:* 21 settembre; 10 ottobre *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 25 - 35 euro *Menu:* vegetariani; celiaci

32. Taverna dell'Oca (TORINO)

via dei Mille 24, 10123, Tel. 011 837547 info@tavernadelloca.com, www.tavernadelloca.com *Coperti:* Interni 57; Esterni 20 *Chiusura:* lunedì; sabato a pranzo *Ferie:* variabili prime 3 settimane di luglio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

33. Ristorante Le Case – Centro Turistico Rurale Rotacupa (MACERATA)

contrada Mozzavinci 16/17, 62100, Tel. 0733-231897, Fax 0733-268911 ristorantelecase@tin.it, www.ristorantelecase.it *Coperti:* Interni 80; Esterni 20 *Chiusura:* a cena; lunedì e martedì *Ferie:* 20 giorni a gennaio; 10 giorni ad agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 40 euro *Menu:* vegetariani; celiaci

34. Piatto d'Oro (GUBBIO - PERUGIA)

località Branca 205, 06024, Tel. e fax 075 9256238 *Coperti:* Interni 70 *Chiusura:* venerdì *Ferie:* variabili *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 25 - 30 euro

35. Tirebouchon (VELLETRI - ROMA)

contrada Colle Perino Vecchio 2, 00049, Tel. 06 9627483, Cell. 388 1994563

tirebouchon@tiscali.it, www.tirebouchon.it *Coperti:* Interni 60; Esterni 35 *Chiusura:* lunedì; a pranzo, tranne la domenica *Ferie:* variabili 1 settimana in inverno; variabili 1 settimana d'estate *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

36. Enoteca Ristorante De Feo (CIVIDALE DEL FRIULI - UDINE)

via Ristori 29, 33043, Tel. e fax 0432 701425 info@enotecadefeo.it, www.enotecadefeo.it *Coperti:* Interni 34; Esterni 16 *Chiusura:* lunedì *Ferie:* ultima settimana di gennaio; 1 settimana a febbraio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 32 - 40 euro

37. Trattoria Vecchi Sapori (CASTROCARO TERME - FORLÌ-CESENA)

viale Matteotti 34, 47011, Tel. 0543-767471, Fax 0543-766625 info@trattoriavecchisapori.it, www.trattoriavecchisapori.it *Coperti:* Interni 90; Esterni 50

Chiusura: lunedì *Ferie:* 2 settimane in gennaio; 2 settimane in agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

38. Osteria Vallebona (CAMPO LIGURE - GENOVA)

via Valle Ponzema 183, 16013, Tel. 010 920230 *Coperti:* Interni 50 *Chiusura:* a cena, tranne venerdì e sabato su prenotazione; giovedì *Ferie:* dicembre; febbraio *Carte di credito:* Non Accettate *Prezzo medio:* 28 - 35 euro

39. Trattoria La Nostrana (MONTELONGO - CAMPOBASSO)

vico D'Ovidio 6, 86040, Tel. 0874 838133, Cell. 320 0458250 www.trattorialanostrana.it *Coperti:* Interni 50 *Chiusura:* lunedì *Ferie:* variabili *Carte di credito:* Non Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

40. Rifugio della Rocca (CALASCIO - L'AQUILA)

località Rocca Calascio, 67020, Cell. 338 8059430 reservation@rifugiodellarocca.it, www.rifugiodellarocca.it *Coperti:* Interni 90; Esterni 30 *Chiusura:* mercoledì *Ferie:* variabili a metà gennaio *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 30 - 35 euro

41. Trattoria Masella (CERRETO SANNITA - BENEVENTO)

via Pezzalonga 42, località Monte Coppe, 82032, Tel. 0824 861975 *Coperti:* Interni 100; Esterni 20 *Chiusura:* giovedì; domenica a cena *Ferie:* mai *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 25 - 30 euro

42. La Tavernetta (SPEZZANO DELLA SILA - COSENZA)

contrada Campo San Lorenzo 14, località Camigliatello Silano, 87052, Tel. 0984 579026, Fax 0984 570642 latavernetta.sila@gmail.com, info@latavernetta.info, www.latavernetta.info *Coperti:* Interni 80 *Chiusura:* lunedì *Ferie:* variabili *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 45 - 50 euro *Menu:* vegetariani; celiaci

43. Il Quinto Quarto (ROMA)

via della Farnesina 13, 00194, Tel. 06 3338768 info@ilquintoquarto.it, www.ilquintoquarto.it *Coperti:* Interni 42; Esterni 24 *Chiusura:* domenica *Ferie:* 1 settimana in gennaio; 2 settimane in agosto; festività *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 35 - 40 euro

44. Ristorante Alla Borsa (VALEGGIO SUL MINCIO - VERONA)

via Goito 2, 37067, Tel. 045 7950093, Fax 045 7950776 info@ristoranteborsa.it, www.ristoranteborsa.it *Coperti:* Interni 200; Esterni 90 *Chiusura:* martedì a cena;

mercoledì *Ferie:* fine febbraio-inizio marzo; 10 luglio-12 agosto *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 35 - 40 euro

45. Da una Cantina... (FRASCATI - ROMA)

via Ottaviani 18, 00044, Tel. 06 9417379 daunacantina@libero.it, www.daunacantina.it *Coperti:* Interni 40 *Chiusura:* a pranzo, tranne domenica; lunedì; domenica a cena *Ferie:* agosto; variabili *Carte di credito:* Accettate *Prezzo medio:* 28 - 40 euro

46. Osteria U Locale (BUCCHERI - SIRACUSA)

via Dusmet 14, 96010, Tel. e fax 0931 873923 info@ulocale.com, www.ulocale.com *Coperti:* Interni 50; Esterni 20 *Chiusura:* martedì *Ferie:* luglio *Carte di credito:* solo bancomat *Prezzo medio:* 20 - 25 euro

I (NUOVI) DIECI DA NON PERDERE (E I TROPPI CHE SI SONO PERSI)

Chi è un cinico? Un uomo che conosce il prezzo di ogni cosa e il valore di nessuna.

Oscar Wilde, *Aforismi*

Ormai me ne sono persuaso: viviamo in tempi cinici. E per conseguenza tristi. Me ne accorgo mentre compilo come di consueto la lista dei dieci locali da non perdere. È d'obbligo che io precisi per l'ennesima volta che non si tratta minimamente di una classifica. Come sanno i lettori affezionati – e li ringrazio ancora una volta – e come ora scoprono i nuovi lettori ai quali va il mio più affettuoso benvenuto –, questa è un'antiguida che non dà giudizi ritenendo che non sia possibile oggettivare ciò che è estremamente soggettivo: il rapporto con il piacere del cibo. Tuttavia come autore mi prendo la libertà di indicare i locali che a me sono piaciuti, che mi hanno dato un'emozione, o mi hanno trasmesso un valore. Ricordo che *Il Mangiarozzo* ha come caratteristica quella di prendere in considerazione quattro criteri per inserire nel suo viaggio goloso il meglio dell'Italia a tavola. Sono: che il locale sia storico o che si trovi comunque in un luogo storico, che la cucina proposta sia tradizionale e di territorio con un aggancio diretto all'agricoltura di specialità e rispetto pieno dell'ingrediente, che la conduzione sia familiare o che quanto

meno il servizio sia familiare, che il prezzo di un pasto completo (vini esclusi) si aggiri sui 45 euro e non li superi. Questi criteri restano rigidamente fissati e da qui non mi sono mosso. Come resta immutabile la mia avversione per le classifiche con tutto l'armamentario di polemiche, di autereferenzialità, di distacco dai bisogni reali dei lettori-clienti di certi critici che pensano che il mondo sia fatto a immagine e somiglianza della loro dorata noia. Un virus che sta contaminando anche il mondo della blog-sfera che diventa sempre più supponente e sempre meno rispondente a quei criteri di libertà, di diversità e di freschezza che dovrebbero ispirarlo.

Mi sia consentito spendere qualche parola su questo argomento perché da più parti si è levato il solito sospiro di commiserazione per la carta stampata e per chi si ostina ad essere "vecchio" usando un mezzo, il libro, a tortissimo considerato passato di moda. Segnalo che ha girato su internet uno straordinario video realizzato, mi duole dirlo, ma contemporaneamente mi levo il cappello, da alcuni giovani spagnoli che usando il linguaggio degli innovatori tecnologici difendono il vecchio, caro volume rilegato. Ma quelli dei blog si sono lanciati in intemerate dicendo che chi fa informazione con i libri è datato, che non ha nessun senso leggere a un anno di distanza una recensione, mentre loro sono fast, sono aggiornati. No, sono solo dei poveri invidiosi. Perché se si leggono bene questi blog si scopre che sono frequentati sempre dalle stesse persone che cercano, sgomitando, di farsi un posticino nell'informazione enogastronomica. Anzi meglio, nella critica enogastronomica. E ne scimmiottano i peggiori difetti. Purtroppo però queste prassi sembrano avere contaminato anche i clienti dei ristoranti italiani.

Sono felicissimo che dopo alcuni anni la comunità del *Mangiarozzo* sia vivacissima (e segnalo che anche noi abbiamo ceduto alla tecnologia: siamo scaricabili per i telefonini!) e

che i segnalatori siano diventati ormai un esercito. Sono anche molto contento che sono tantissimi quelli che mi scrivono per dire: ok, il suo libro funziona. Grazie. Grazie soprattutto a voi lettori che avete contribuito largamente a scriverlo.

Ho detto più volte che *Il Mangiarozzo* usa le prassi di internet per dimostrare la primizia del libro. Infatti la mia idea è stata quella di creare una comunità che invece di sfogarsi attraverso la rete, usa la rete per trasformare le informazioni in un prodotto culturale alto, in un efficacissimo strumento d'informazione, in un generatore di identità qual è il libro. E tuttavia alcune segnalazioni sono diventate acide, irose, direi poco rispettose del lavoro di osti e cuoche. È vero che chi gestisce una tavola ha il dovere di «prendersi cura della felicità dell'ospite per tutto il tempo che rimane con lui». È verissimo che chi investe soldi, aspettative e tempo nell'andare al ristorante ha diritto, sacrosanto, al miglior trattamento. Ma davvero talvolta mi arrivano segnalazioni di contestazioni sui prezzi che mi lasciano basito. Vado a verificare se quel conto è effettivamente esagerato e il più delle volte scopro che il valore di ciò che è stato offerto è assai superiore al prezzo che è stato pagato. Penso che ci sia del cinismo in questo. E penso anche che sia un cinismo indotto dalla defatigante crisi che ci attanaglia. È come una febbre che non passa, è una continua ricaduta, ci rende malmostosi.

Purtroppo questa crisi ha falcidiato la ristorazione italiana in maniera crudamente incisiva. Se scorrete l'albo d'oro (che è pubblicato nelle pagine precedenti) vi renderete conto che sono spariti alcuni locali che io consideravo dei capisaldi della gastrosofia del *Mangiarozzo*. Non ce l'hanno fatta semplicemente a reggere. Penso a Da i' Conte Diladdarno (che ha riaperto altrove), penso al mio amico Salvatore Denaro, l'archetipo dell'oste colto e anarchico, penso ai tanti ristoratori che quest'anno hanno dovuto tagliare e

tagliare sui menù per tentare di ridurre i costi. Penso soprattutto a chi sta ancora in trincea e cerca di non alzare i prezzi, ma fa una fatica tremenda a mettere insieme il desinare con la cena. C'è una enorme perdita di valore in queste defezioni, in questa necessità di fare come il saggio, predicato da Confucio, che si mette la coperta in testa e aspetta che smetta di piovere. Non è un fatalistico *ha da passà 'a nuttata* per dirla con il grande Eduardo De Filippo, è piuttosto una questione di resistenza economica che diventa un'emergenza culturale. Nel mio giro d'Italia alla ricerca dei posti dove il cibo è buono, il conto contenuto e il servizio come viene, ho raccolto un *cahier de doléances* immenso e denso. Credo che si debba lanciare davvero un appello per salvaguardare la ristorazione tradizionale.

È per questo che certe rimostranze di alcuni lettori mi fanno male. Il diritto del cliente è sacrosanto, ma egualmente voglio coltivare il sogno di riuscire un giorno a creare una sorta di comunità relazionale che metta insieme cliente-ristorante-segnalatore in un circolo virtuoso capace di correggere gli errori degli uni attraverso le comprensioni (e perché no? i suggerimenti) degli altri. Del resto questo è stato uno dei primi intenti del *Mangiarozzo*, dopo – ovviamente – la divulgazione dei nostri piccoli tesori gastronomici e la difesa, là dove e come possibile, delle nostre identità agro-culinarie.

Proprio per evitare, per primo a me, di cadere nel cinismo ho bandito dalla mia testa il giudizio e l'ho eliminato dalle recensioni. Che sono solo dei racconti, dei medaglioncini di cronaca, che sono anche delle indicazioni utili, ma non hanno la pretesa di formare un giudizio, quanto piuttosto hanno la funzione di proporre un'informazione. Sono difatti persuaso che in tutto ciò che attiene ai sensi – e il cibo attiene sommamente ai sensi, li impegna tutti, tutti li sollecita e spesso li trasfigura attraverso anche le emozioni e le sinapsi psicologiche – le parzialità soggettive non possono mai essere oggettivate.

Vi capiterà di andare ad un ristorante in una condizione di vostra personale felicità e di trovare tutto estremamente gradevole (anche al di sopra di ciò che effettivamente è). O vi capiterà al contrario di non avere l'animo giusto per mettervi in "corrispondenza di armoniosi sensi" con il cibo e con il contesto e dunque non ci sarà miracolo gastronomico che riesca a penetrare la vostra cortina di indifferenza. Ma se così è per il cliente può accadere – sarebbe meglio di no, ma inevitabilmente capita – che anche la psicologia del cuoco e lo stato d'animo della cuoca o dell'oste influiscano sulla *exactitude*. Ecco perché continuo a dire: la sola cosa che io vi posso garantire è che i ristoranti recensiti nel *Mangiarozzo* corrispondono ai criteri di selezione che noi ci siamo dati e sono buoni. Ma quanto siano buoni spetta ad ognuno dei lettori stabilirlo. Altro e oltre sarebbe ingannevole promettere. Tuttavia nella mia soggettività mi permetto di indicare qui dieci tavole che a me sono molto piaciute.

I motivi per cui ciò è accaduto non sono necessariamente legati alla qualità del cibo. Ci sono tra questi nuovi dieci da non perdere locali che hanno uno spessore per la biografia di chi li conduce, ci sono luoghi che hanno un fascino peculiare derivante dal loro contesto, ci sono piatti che hanno suscitato emozioni o ricordi. Tutto qua. Non vuole assolutamente dire che questi dieci sono i migliori. Magari tra i mille e trecento e passa tra osterie e trattorie che sono contenute in questa edizione del *Mangiarozzo* ce ne sono molti e di molto migliori, ma queste potrei definirle le mie tavole del cuore. Egualmente restano nel mio cuore i troppi che si sono persi. Che hanno gettato la spugna in questo match che sta diventando la nostra società afflitta se non da un vero pauperismo da una percezione di perdita di valore. A loro va comunque il mio infinito grazie e l'augurio di ritrovarci presto di nuovo nella magia del convivio.

CIVITELLA DEL TRONTO (TERAMO)

L’Antica Locanda

bivio Ripe, piano Risteccio, 64010 , Tel. 0861 91145 , Cell. 338 2154943

www.lanticalocanda.com

Coperti: Interni 35; Esterni 30
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Sono la coppia più strana del mondo. Ma sono anche una coppia deliziosa. Chi? Rita (Di Matteo) e il marito “tuttofare”. Per quanto lei è gentile e dimessa, poco loquace, capace di far parlare la cucina piuttosto che l’affabulazione, per quanto lui è espansivo, travolgente, curioso. E dice ciò che pensa. E del resto anche in cucina qui si fa ciò che piace a loro, ciò che sono capaci di servire, ciò che la terra dà loro. Senza badare a nessuna convenienza che non sia quella di compiacere l’ospite. Anche la figlia, Angelica, che si affaccenda tra i

tavoli ha la stessa propensione alla franchezza. Che però diventa anche innocenza: non sanno i Di Matteo che il mondo è un po' meno trasparente di come se lo immaginano. Dunque, Il Mangiarozzo ha restituito un po' di giustizia all'abilità gastronomica di Rita. Nell'ultima visita di Giuliano e Patrizia le cose sembrano addirittura migliorate. Ecco il loro diario: «Iniziamo il pranzo con il ricchissimo antipasto della casa (bruschette con salsiccia e ventricina, prosciutto, ciauscolo di fegato, salamino piccante, salame lardellato, lonza, Pecorino misto stagionato con noci, fagioli con patate, funghi sottolio e – credo perché non l'abbiamo assaggiata – insalata russa). Proseguiamo con le ceppe civitellesi ai funghi porcini e tartufo come primo piatto. Questo tipo di pasta, ci spiega il marito "multifunzione" della cuoca, viene fatto solo in questa zona dell'Abruzzo e sono rimaste solo quattro "pastaie" a farla di cui una è, appunto, sua moglie. Sebbene il tartufo fosse più un retrogusto, nell'insieme il piatto era gradevolissimo e, con l'aggiunta dell'olio al peperoncino prodotto dal marito (sarto in pensione, camerata nostalgico e contadino, operaio, cameriere, contabile e tuttofare del ristorante) hanno acquisito una marcia in più. L'agnello alla brace, che ha concluso il nostro pasto, è stato "da ricordo"». E questo già dice molto, ma non tutto del molto di buono che si trova qui. A cominciare dall'atmosfera assolutamente di "famiglia". Può capitare – a me è capitato – che Rita si presenti sull'uscio della cucina con la padella in mano e richiami marito e figlia all'ordine; può capitare che Rita s'intimidisca di fronte all'ospite e dopo aver dato una ravviata alla parannanza si faccia circospetta al tavolo e chieda se è andato tutto bene, se si è sazi, se si è felici. Felici dipende da noi, sazi sicuramente perché le porzioni sono da squadra di manovale e muratore. Tutto bene lo è di certo, visto che questa è una cucina garantita dal fatto che il marito di Rita ha una speciale abilità nello scegliere i fornitori, nel fare la spesa tutte le

sante mattine, nel gestire orti e allevamenti. Quello che finisce in tavola è infatti di territorio e la cucina assolutamente stagionale. Tanto dipendente dalla materia prima che sovente non esiste, se non abbozzato, il menù scritto e la scelta vi viene suggerita a voce. Tra le tante declinazioni di una robusta gastronomia abruzzese, qui però riproposta con grazia e mano leggera, non si può non concedersi i timballi di scrippelle all'abruzzese e la chitarra con le pallottine. Mazzarelle alla teramana e baccalà con patate e castagne (su prenotazione) sono una sorta di imprinting gastronomico territoriale, ma la grigliata di ciccia è capace di accontentare tutti (tranne i vegetariani), mentre lo spezzatino Franceschiello con agnello, pollo e maiale è piatto da meditare. Per chiudere con le note dolci potete accostarvi alla "pizza" e alle crostate con le mele e con la Ricotta, tutte fatte da Rita. La quale ora sforna anche ottime pizze salate che vi suggeriranno di arricchire con i salumi locali che sono la carta da visita del locale. Non aspettatevi miracoli in cantina: ci sono un po' di etichette d'Abruzzo, ma il Montepulciano della casa non sfigura affatto. Il conto poi è un'ulteriore iniezione di buonumore. Ecco, se esiste un prototipo delle tavole del Mangiarozzo, questa lo è.

PORTICO E SAN BENEDETTO (FORLÌ-CESENA)

Al Vecchio Convento

via Roma 7, località Portico di Romagna, 47010 , Tel. 0543 967053, 0543 967014 , Fax 0543 967157 , Cell. 347 3719260

info@vecchioconvento.it, www.vecchioconvento.it

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: mercoledì, mai per i clienti dell'albergo
Ferie: 10-30 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Si sale da Castrocaro passando da Dovadola, verso l'infinito delle foreste casentinesi. Prima di arrivare qui è utile fare una sosta a Rocca San Casciano per vedere le vestigia della Romagna toscana, divenuta forlivese per volere di Benito Mussolini. Il viaggio è una totale immersione nel bello di una natura appennica aspra e gentile e mi vengono in mente, mentre trascorro da Terra del Sole alle rocche fiorentine, alcuni versi di Dino Campana che è stato il massimo poeta di questi luoghi dai quali ha tratto la sua inquietudine di vivere. I Canti Orfici restano un monumento alla vita agra, per dirla con Bianciardi. Ma l'incontro con Portico e San Benedetto di Romagna evoca – a parte l'incanto delle mura medievali che sembrano ergersi dalle colline verdissime di lecceti, faggete e querceti – atmosfere dantesche. Troverete a Portico Palazzo Portinari, fu sede estiva della famiglia di Beatrice, l'amata di Dante. E mi sovvien quel «io sono Beatrice che ti faccio andare», autentico viatico sentimentale. Ci voleva una sensibilità tutta particolare per interpretare al meglio la magia di questi luoghi. Ci sono riusciti i Cameli, una famiglia intera, babbo, mamma, figli,

che con totale dedizione si sono dati al restauro del Borgo e nel vecchio convento francescano hanno realizzato prima un ristorante di assoluto livello gastronomico, poi in tutto il paese un albergo diffuso. Se andate in cerca del buono della vita, avete necessariamente un appuntamento con il Vecchio Convento. Anche perché da qui è un amen partire alla scoperta di luoghi dove il sacro della natura s'accompagna alle prassi ieratiche degli uomini salendo ad esempio a La Verna, a Camaldoli dove le preghiere dei monaci, il romanico delle badie e il gotico degli abeti diventano un inno all'estasi del vivere. Non è estasi ma pienissima soddisfazione gastronomica quella che Giovanni, Massimiliano e Matteo (Cameli) in cucina riescono a proporre per gli ospiti. I prodotti sono tutti ricavati dall'orto dell'albergo diffuso e dalle serre, la cucina è tradizionalissima, le carni di bassa corte sono allevate in proprio, mentre per i maiali ci si rivolge al Grigio del Casentino e per le carni si oscilla tra Romagnola e Chianina, che è come dire il massimo che si possa avere. Detto tutto questo vi racconto che la sala del ristorante è straordinariamente retrò, ma accoglientissima, con le belle travi a vista e una saletta privata incantevole scaldata in inverno da un grande camino. I Cameli appartengono a Portico di Romagna molto più di quanto a loro non appartenga un pezzo del paese. Sono tra le famiglie più antiche di questi luoghi di nobiltà rurale e conservano nelle prassi dell'accoglienza un invidiabile mix di spontanea cortesia e di aristocratica eleganza. Ma è tempo che vi dica che cosa potete gustare. Potete acconciarvi a un'insalatina di misticanza perfetta, alle lasagnette con tartufo estivo di eguale delicatezza e a un filetto di maiale di buona esecuzione. Le specialità del Vecchio Convento sono in autunno i funghi e i tartufi, le carni alla brace, gli stracotti, in primavera e in estate tutto ciò che si può fare con le erbe spontanee, con i frutti dell'orto, con gli asparagi. Tutto dal pane alle paste ai dolci è preparato in casa. La cucina è

ovviamente stagionale e i piatti sono espressi. Dovete dare tempo ai Cameli di esprimersi. E del resto qui a Portico il tempo è una dimensione lontana. Vi dico solo che la cantina ha il meglio di Toscana e di Romagna e che un soggiorno nell'albergo diffuso in camera doppia a pensione completa non supera i 90 euro al giorno. Roba da starci tutta la vita. Se proprio avete curiosità di sapere tra le tante ricette che cosa si può trovare di specialissimo vi elenco un po' di piatti: lasagnette ai sughi vegetali (o in stagione agli asparagi), Fonduta al tartufo, capriolo al cartoccio con salsa di vino rosso, cinghialetto al pepe verde, insalata di ovuli e tartufo (ma anche insalate di erbe spontanee), mousse fantasia. Il menù degustazione è offerto a 45 euro: ma dovete avere molto, molto appetito per esaurirlo. Altro non voglio dirvi se non che questo è uno dei luoghi dove la vita ha il sapore di buono.

PORTO SAN GIORGIO (FERMO)

Trattoria LoRè

via Bruno 271, 63017 , Tel. 0734 673870 , Cell. 338 3758433

edi.traini@virgilio.it

Coperti: Interni 40; Esterni 20

Chiusura: mercoledì
Ferie: 2 settimane da metà gennaio; 2 settimane dopo il 15 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Sapessero la signora Maria e Edi, sua figlia, spigliata, cordiale, capace, che regalo m'hanno fatto! Come spiegarglielo che quel pranzo di un certo sabato era per me, era per noi un rito degli affetti, come dir loro che ci hanno consentito di rivivere in un paio d'ore un'amicizia che vale una vita, come far sapere loro che quelle frittelle di baccalà e uvetta semplicemente uniche sono state la colonna sensoriale di un concerto di sentimenti che contemplava il do assoluto dell'amore, il largo della consuetudine, la rapsodia dell'amicizia, l'allegro dello scherzo, l'andante dei giorni che si riconoscono ben spesi? Glielo scrivo qui invitandovi a condividere con me l'esperienza di questa tavola di mare assolutamente da provare. Ci sono stato con Petra, Luciana, Giovanni e Marco: il mio mondo. E non vi dico la mia felicità nel vedere la loro felicità. Soprattutto quella di Giovanni che va sempre cercando "il pesce alla marchigiana" e di Marco che si è lasciato scappare "Questo fritto di bianchetti e calamari valeva da solo il viaggio!". Ora capite perché Il Mangiarozzo è diverso. Perché vado, andiamo, cercandoquelle tavole dove la cucina è espressione di affetto e di biografie non comuni. Dovreste vederla la signora Maria (tirarla fuori dalla cucina per tributarle il giusto merito della sua perizia culinaria è un'impresa, protetta com'è da una timidezza amplificata dalle sue settantadue primavere): minuta, canuta, gentile con le mani odorose di cucina buona, con gli occhietti vispi. E anche lei è una figlia della terra che è arrivata a Porto San Giorgio seguendo il marito che veniva

dalle colline picene sul mare a vendere il suo vino. Poi un giorno capitò che la Fica d'Oro, osteria di marinai e pescatori, una mescita come usava allora, fosse in vendita. Il signor Lorenzo, marito di Maria e papà di Edi, decise di comprarsela. E sono andati avanti trent'anni con l'economia del baratto: i pescatori portavano il pesce, Maria lo cucinava e loro bevevano il vino. Il conto era poco più che il prezzo delle bevute e della fatica di Maria. Poi la decisione di mettere a frutto questa esperienza e di chiudere la Fica d'Oro, che al signor Lorenzo creava qualche imbarazzo: con quel nome! Mi confessa Edi: "A me e a mamma è dispiaciuto cambiarlo". Ma fu così che trasferitisi di 500 metri in una nuova casa (a mattoncini proprio sull'Adriatica che taglia a metà il centro di Porto San Giorgio) nacque la Trattoria LoRè (che è il diminutivo tronco di Lorenzo). Oggi LoRè guarda le sue donne dal cielo, ma loro continuano indefesse a fare cultura del sapore di mare. Il locale è accogliente con due salette (una appena rialzata e più intima), bei toni celeste pastello alle pareti e piancito di graniglia con un bancone bar all'ingresso che fa anni Settanta, ha un dehors su una stradina interna: una sessantina di tavoli in tutto interni ed esterni. La carta dei vini, quasi solo bianchi e quasi solo marchigiani, è in via di ristrutturazione. Il menù monumentale. Si parte con gli antipasti. Io ho provato: insalata di polpo, scampo bollito, alici marinate. Poi si passa agli antipasti caldi: padellata di cozze, vongole in bianco, delle lumachine di mare in sauté con erbe aromatiche che se ne potrebbe mangiare un quintale, tegame di gamberi al pomodoro e poi queste frittelle di baccalà e uvetta (che loro portano guarnite con riduzione di aceto balsamico: un di più) che sono nuvole di piacere assoluto associate a dei chicchi di goduria: le olive all'ascolana con ripieno di pesce fatte da Maria che frigge divinamente con olio di girasoli. Tra i primi (che non ho provato) Edi elenca: spaghetti allo scoglio, alle vongole, tagliatelle al sugo di mare, pasta allo sgombro. Se

volete anche riso. Poi ecco una sfilza di secondi che comprendono dai pesci alla griglia, al guazzetto, al brodetto (su ordinazione) fino a ciò che a noi ha incantato: dei sardoncini scottadito impeccabili, fragranti, dal profumo assoluto di mare. Che abbiamo accompagnato con un tegame di calamari al pomodoro e poi con quel fritto di calamari e bianchetti impalpabile, croccante, perfetto. I dolci sono artigianali, ma arrivano da fuori. Il resto è aria di famiglia, aria di affetto. Per un rapporto qualità/ prezzo da primato assoluto. Anche se la felicità non ha prezzo. E noi siamo stati felici.

BRIAGLIA (CUNEO)

Trattoria Marsupino

via Roma 20, 12080 , Tel. 0174 563888 , Fax 0174 563035

info@trattoriamarsupino.it, www.trattoriamarsupino.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: mercoledì; giovedì a pranzo
Ferie: gennaio; variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 37 euro
Menu: Tra la luna e i falò: tra Pavese e (si parva licet) Gambarotta, qui c'è l'anima di un Piemonte che non si è montato la testa, che non segue la moda, ma che è terra ricca (anche di fatica) di storia e di tradizione. Qui ci sono 980 etichette di vino e posso dirvi che se non fosse per quel maledetto palloncino dei gendarmi stradali non mi sarei più staccato dal bicchiere per provare e riprovare, degustare e sognare. Sognare cosa? Ma una vita buona, ma anche un passato più moderato quando la Trattoria Marsupino era una rivendita di sali, tabacchi e alimentari. Sì per non staccarmi da quelle atmosfere di paese, quelle chiacchiere infinite, per quei sogni di nebbia e di fantasia. I piemontesi si dividono in tre categorie: quelli pieni di smancerie che non dicono il vero neanche se li ammazzi, quelli che per cavargli una parola di bocca devi sudare le sette camicie, e quelli che parlano poco ma hanno lo sguardo lontano: inseguono un proposito, un miraggio, talvolta uno sproposito. Uno così è il mio amico vignaiolo Gianni Gagliardo (che il Dio Barolo ti protegga Gianni!), uno così è Piervincenzo Marsupino chef e continuatore della stirpe che gestisce da sempre questo punto vendita, oggi diventato una delle trattorie in assoluto migliori di tutto il Piemonte. Che cosa ha da farvi assaggiare Vincenzino? Tutto lo scibile gastronomico piemontese a condizione che cerchiate piatti di tradizione e non giochi di prestigio e a condizione che siate rispettosi, come lui lo è, delle stagioni. Non posso ovviamente darvi conto di tutto il menù annuale. Annoto ciò che si trova più di frequente in carta. Pronti? Guardate che è un viaggio impegnativo soprattutto se state leggendo a quell'ora in cui lo stomaco comincia a rivendicare. Tra gli antipasti troverete: carne cruda e carpaccio di Fassone con salsa all'uovo, insalata di petto d'anatra con Tuma di Langa e confettura di cipolle rosse di Tropea, il "mio" prosciutto cotto all'inglese con salsa tartara, trancio di

salmerino croccante ai tre cereali, composta di cardi gobbi di Nizza Monferrato e baccalà norvegese, baccalà norvegese mantecato con salsa al cipollotto dolce. Già qui potreste alzare le mani e dire sono sazio e felice. Ma rischiereste di perdervi il meglio: i primi piatti. Ve ne do sommario conto: ravioli di ortiche ai porri al burro d'alpeggio e salvia, gnocchi di patate al Castelmagno, agnolotti del plin di Roccaverano al timo e favette fresche, tajarin ai quaranta tuorli al ragù d'anatra. E sui tajarin devo per forza fare una notazione: sono tirati a mattarello tutti i santi giorni, sono di una consistenza impeccabile, profumano di cortile. Commoventi! E ancora una incursione tra i secondi mi/ci porta a esplorare: costine d'agnello scottadito, coniglio grigio di Carmagnola al timo, maialino da latte al forno con gli agrumi, stinco di manzo al Barolo, stracotto di vitello glassato con i carciofi di Albenga, suprema di faraona nella rete con il suo ristretto, carbonada d'asino con polenta di furmentin (è un granturco particolarissimo e sapido assai, la carbonada di origine valdesevaldostana e di fatto uno stufato, roba da esplorazione antropologico-gastronomica). Ma come ogni tavola piemontese che si rispetti qui non si possono voltare le spalle ai dessert che hanno questi nomi e cognomi: sorbetti vari fatti in casa, semifreddo al torrone con zabaione al Moscato d'Asti, bunet al caffè con nocciola tonda gentile di Langa, sfogliatina di mele Renette, tortino al cioccolato, crema gratinata alla lavanda, torta all'ananas con gelato alla cannella, gelato al Passito di Pantelleria con cantucci alla nocciola e fragola, o in alternativa un'ottima selezione di formaggi. Vincenzino ha una certa mania per gli extravergine e se proprio non ha una carta comunque è in grado di suggerirvi alcune opzioni interessanti per esaltare la sua cucina. Che dirvi d'altro? Ah sì: che c'è un menù degustazione a 33 euro. Può bastare? No perché a uno che ha la passione per la cucina dell'ultimo Marsupino va dato merito di farsi le jambon da solo, di mettervi in tavola

quando ci sono le escargot di Cherasco, di scegliere il miglior baccalà di Norvegia, di difendere e diffondere tradizioni che si chiamano finanziera e bollito. Per un'autentica gioia gourmande.

TRANI (BARI)

Locanda Pesevenghi

via Statuti Marittimi 80, località Trani Porto, 70059 , Cell. 347 0303458

Coperti: Interni 26
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Potrei scrivere il diario minimo di una giornata felice. Ero reduce da un'esperienza gastronomica così e così in quel di Monopoli; di quelle esperienze che stanno a metà strada tra la supponenza, la buona stampa garantita al locale soprattutto per appartenenza alla cerchia degli amici dei soliti noti, e la qualità da ordinaria amministrazione tranne che per

la buona volontà del gestore che sicuramente denota impegno. Così m'ero ripromesso di tirar dritto dal tacco dello Stivale per raggiungere la terra d'Abruzzo il prima possibile. Ma il sole era già alto in quel di maggio e i profumi di serra invitanti. Poi ho visto il mare che dalle parti di Trani è di un blu cobalto e manda odori salmastri. Impossibile non fermarsi. Proposito: fare visita ai locali "mangiarozzi". Impossibile. Il lungo porto era affollatissimo. Così quasi per caso busso alle porte di quello che si rivelerà di lì a poco un piccolo paradiso gastronomico, oltre che un luogo dove l'ospitalità è rito ancor sacro agli dèi. È la Locanda Pesevenghi, che credo, ma potrei pigliare una topica spaventosa dacché il dialetto dauno è per me un trimetro giambico in ostrogoto, significhi "si vende pesce". Ma non ci giuro. Giuro invece che non potrete trovare niente di meglio in quell'angolo d'assoluto fascino che è Trani. La cattedrale sul mare con quel suo ardito campanile che sembra indicare «Gloria a Dio nell'alto dei cieli», la fortezza che ha ancora il mistero e la forza dello Stupor Mundi, le stradine in chianca con i balconi fioriti e aulenti, i palazzi nobiliari ancorché fané sono fascinosissimi. E poi botteghe d'arti, sentori di fritto, gente, tanta. Mi ricorda, Trani, La Canea, che è il porto di Creta: sospeso tra mito, mare, infinito. Ed è come una doccia al mattino presto: uno spruzzo di vitalità. Immaginate la mia sorpresa nel trovare in questo locale piccolo completamente foderato di boiserie con un balconcino stile casa di bambole, le affiche dell'«Illustrazione Italiana» (che classe!), le bottiglie a vista, le tovaglie in trama di juta sui toni caldi dello zucchero di canna con fini sopratovaglie color zafferano, un'atmosfera d'antan, una penombra quieta che fa da oasi di riposo a tanta sollecitazione di fantasia e di sensi. E lì incontrare una signora deliziosa: Licia, che è esperta di marketing operativo, ma si è convertita alla cucina per supportare le mani d'oro del fratello, Ruggero, chef di lungo corso con una passione infinita per i sapori autentici. Ho mangiato in maniera

sublime. Vi dico che il menù è territoriale e stagionale, vi dico che gli antipastini, una teoria ben scandita, sono di assoluta raffinatezza. Troverete panzerotti pugliesi, poi focaccia di grano arso, funghi cardoncelli, pomodori secchi con Caciocavallo, Mozzarellina di bufala e prosciutto nostrano, frittata con alici e aromatiche (buonissima). E una Ricotta che è un inno alla felicità casearia. Tra i primi io ho provato fusilli fatti a mano alla calabrese con sugo di polpo, incantevole fusione di piccante dolce e sapido, spaghetti quadrati ai frutti di mare semplicemente perfetti. Ma ci sono anche i paccheri all'astice, i fusilli con sugo napoletano. I secondi mi hanno tentato con il pescespada alla catanese impanato con il pistacchio pestato (fantastico) e con i crostacei a vapore su letto di finocchio. Ho letto in carta che ci sono anche l'insalata di polpo e patate con i veri pomodorini ciliegino, il tonno alla favignanese, una fritturina di paranza e ci sono anche un paio di piatti di carne compresa quella equina. Deliziosi i dessert con prevalenza di torte di frutta e preparazioni al cioccolato. L'impressione complessiva è di una misurata eleganza, di enorme cordialità. Licia è una perfetta padrona di casa, Ruggero un cuoco di mano felice. Felice come questa esperienza che è lontana mille miglia dal bailamme turistico ed è vicinissima al cuore della vera accoglienza. P.S.: Prenotate in anticipo perché il locale è davvero piccolo ed è sempre strapieno.

SINAGRA (MESSINA)

Fratelli Borrello

contrada Forte, 98069 , Tel. 0941 594844 , Fax 0941 594436

f.lli_borrello@virgilio.it, www.trattoriaborrello.it

Coperti: Interni 150
Chiusura: mercoledì
Ferie: prima settimana di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro

Un trionfo della cultura del maiale. Lasciate perdere il gossip, qui si parla di autentica civiltà rurale e del fatto che Franco e Pippo Borrello si allevano da soli i Neri dei Nebrodi, una razza suina d'eccellenza, e ne traggono sublime porchetta e una ricetta, "il boccone del prete" (salsiccia saltata in padella e poi fritta con l'uovo), che la dice lunga sulla consistenza, la sensuale soddisfazione, che addentare queste carni offre al vero gourmet. Si sono messi in questa avventura di trasformare l'allevamento dei maiali in una complessiva proposta gastronomica da una trentina d'anni e hanno fatto passi da gigante sia nell'accoglienza che nella complessiva gestione della cucina. Che è improntata alla tradizione della montagna siciliana, al più rigoroso rispetto dei prodotti di territorio e per conseguenza ad una filologica stagionalità. Tra le specialità proposte ci sono antipasto della casa (funghi, formaggi, salumi e prosciutti di Suino Nero), primi a base di funghi, pistacchio

e ragù (sempre di Suino Nero dei Nebrodi) e tra i secondi inevitabilmente grigliata di agnello, vitello, salsiccia, involtini e maiale. Le ricette della chef Graziella, sorella di Pippo e Franco, sono veraci, i piatti saporiti; ma andiamo a vedere in dettaglio il menù: antipasti a base di salumi di ogni tipo (gelatina, salsicce fresche e fritte con le uova), formaggi (Ricotta fresca e al forno, Caprino, Provola) e frittatine di erbe; a seguire involtini di melanzane con maccheroncini fatti a mano e pasta 'ncasciata coi broccoli. In primavera vanno assaggiati i maccheroni al ragù di Suino Nero e asparagi selvatici. Tra i secondi carni arrosto e, in stagione, capretto in padella con patate; sempre presente in menù, invece, il maiale cotto al forno. A chiudere torroncini alle nocciole e stagionalmente mustazzoli al Vino cotto. Si bevono solo vini siciliani, a scelta tra 100 etichette, e un rosso della casa. Inoltre vi segnalo che c'è un menù degustazione di salumi, formaggi e bruschette con prosciutto di Suino Nero a 10 euro (sì avete letto bene) e allo stesso prezzo la proposta per i più piccini. Ma lasciate perdere queste quisquiglie. Se siete appassionati di carni qui avete trovato di che coltivare il vostro sentimento.

BETTONA (PERUGIA)

Agriturismo Poggio degli Olivi

via Montebalacca, località Passaggio di Bettona, 06084 , Tel. e fax 075 9869023 , Cell. 347

3779804

info@poggiodegliolivi.com, www.poggiodegliolivi.com

Coperti: Interni 130; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: 2 settimane in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Permettete che prima di raccontarvi tutto di un posto davvero eccellente mi lasci inebriare dal ricordo di quel grasso del prosciutto di Cinta Senese stagionato 20 mesi che mi ha solluccherato sotto un gazebo di vite americana, con un pane fragrante, tra sentori di salvia, di frantoio, di malva, incessante coro di cicale e un leggero vento di Levante che calava dal Subasio a rinfrescare i pensieri diventati improvvisamente lievi e soavi con quel bicchiere di Trebbiano d'Abruzzo di Pepe, impeccabile, nervoso, sapido, quasi officinale alla temperatura esatta! Vi sono momenti nella coltivazione della scoperta gastronomica che sembrano inni alla memoria felice. Che grande dono ci hai fatto Proust con la tua madeleine. Sì, sono perfettamente d'accordo: un sentore, un sapore, una sensazione tattile (tale è sentire il grasso che si scioglie tra palato e lingua) innescano percorsi mentali che frugano, saltabeccando da un'era all'altra della nostra biografia, l'MCM che non sta per minimo comune multiplo come s'intestardiva a farmi capire il maestro Giomi avendo scoperto una mia precoce idiosincrasia alla matematica, ma il massimo comune mnemonico. Così mi sono rivisto fanciullo dai mezzadri di nonno addentare pane e prosciutto, così mi sono

risentito giovane sorseggiando Tocai e prosciutto di D'Osvaldo nell'incanto di Dolegna, così mi sono ritrovato adulto in ieratica contemplazione a Rassina dopo aver ridisceso La Verna con una coscia di Grigio del Casentino stagionata 36 mesi da Simone Fracassi e un bicchiere del Falconiere che ha ripristinato in quel di Cortona del vigoroso Trebbiano Toscano, così mi sono sentito innamorato una sera ad Appignano con un Verdicchio di Matelica e un prosciutto di Visso e un sentimento infinito per colei che di me tutto «puote e tutto conosce» per dirla col Petrarca. Ecco ora ho finito con la mia pillola di egocentrismo e passo a dirvi che il Poggio degli Olivi è luogo sublime. Ci vuole un po' di pazienza per trovarlo. Non dovete proprio arrivare a Bettona ma tenervi sulla valle che da Bevagna punta verso Forgiano e dopo Cantalupo, alla seconda rotonda, seguire le indicazioni e inerpicarvi. Sono un paio di chilometri di tornanti tra aride viti, spargoli olivi e cavalli in siesta. Poi eccolo ubertoso e forte questo colle che è davvero un Getsemani e insieme un giardino dei semplici. La struttura è un solido casolare contornato a perdita d'occhio dalla campagna. Si gode da qua la vista su Assisi e poi oltre sul Subasio. Tutto è armonico e tutto è curatissimo. Questo agriturismo in realtà è un relais con piscina sconfinata, appartamenti e dodici suite, centro di remise, il frantoio che orgogliosamente Giulio Mannelli, il giovane dinamico gestore del tutto, fa visitare per far capire che ruralità ed alta tecnologia vanno a braccetto. Giorgio alleva personalmente i maiali di Cinta Senese allo stato semibrado. Diventano quel sublime prosciutto, una pancetta inebriante, salami di gustoso spessore. E tutta la campagna alimenta la cucina del Poggio officiata con mano felice, rispetto del territorio e delle stagioni da un giovane chef, Diego De Carolis, che è stato per anni al timone del Gatto Mammone di Terni. Ho provato dalla sua cucina un'entrée con focaccia sfoglia di lardo con citazione di miele (autoprodotto) perfetta. Poi questo piatto di salumi misti di Cinta e un

eguale piattino di caci tra cui un Pecorino di Bettona stagionato (notevolissimo), i tonnarelli con pomodori ciliegina del loro orto, pancetta ed erbe aromatiche (impeccabile), tagliata di Chianina al sale grosso e rosmarino con il "nostro olio" (un grande extravergine), quasi lussuriosa, e un dessert intrigante: gelato al Vinsanto con guarnizione caramellata e cantucci alle mandorle, equilibratissimo. Tra le altre specialità in carta – che cambia di continuo – vi segnalo una sfoglia di filetto di bue farcito con lamelle di porcini, il filetto al Sagrantino, le paste fatto a mano con ragù di maiale o salsa dell'orto, una battuta di Chianina che ho visto passare per un altro tavolo e sembrava dire "mangiami mangiami", un dessert che va per la maggiore: biancomangiare con latte di mandorle e pesche fresche e la caramella mou di Diego. La sala ristorante è molto ampia, incantevole la terrazza. Se ce la fate, nella bella stagione prenotate il tavolo da sei sotto il gazebo. È un plus che vale il viaggio. Non contento del molto da fare che ha, Giulio – che ripeto è un ospite perfetto e un innamorato della campagna – ha aperto pure un'osteria al piano superiore del ristorante che già dal nome dice tutto: "Divin Porcello". L'osteria è aperta solo il venerdì sera e il sabato sera, solo per gruppi superiori a 15 persone ma su prenotazione viene agita anche in altre serate. L'ambiente è molto caldo con le travi a vista, una saletta dominata da una Berkel d'antan, un'altra con il camino e infine una terrazza da cui si domina gran parte della Culta Valle umbra. Qui vengono serviti dovizia di salumi di Cinta, grandi grigliate di carne, si fanno serate (in stagione) dedicate ai funghi e ai tartufi e si spendono bevendo a bicchiere al massimo 25 euro. Lasciate che tenga in fondo due o tre notazioni. La prima: se venite qui e non comprate una latta d'olio da 5 chili e almeno un paio di salami avete perso un'occasione della vita. La seconda: studiate bene la carta dei vini. Vi accorgerete come si possa fare ottima ristorazione con competenza, intelligenza, senza scadere nella banalità. La

terza raccomandazione? Beh semplice, non perdetevi il Poggio degli Olivi.

BEVAGNA (PERUGIA)

La Trattoria di Oscar... e quant'altro

piazza del Cirone 2, 06031 , Tel. Cell. 334 3452526, 329 4938375,
filippoartioli@gmail.com , Cell. 334 3452526, 329 4938375

filippoartioli@gmail.com

Coperti: Interni 35; Esterni 25
Chiusura: martedì
Ferie: variabili in febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 30 euro

Lettera di stima e di amicizia per uno dei giovani cuochi italiani più capaci, promettenti e tenaci: «Caro Filippo, che la fatica di ti sia lieve, che il coraggio ti sia riconosciuto, che il lavoro ti sia ripagato, che l'amicizia ti sia corrisposta, che la sorte ti sorrida. Altro non posso augurarti nell'abbraccio per vederti di nuovo a Bevagna, nel tuo piccolo delizioso

antro di buone cose. Sei babbo due volte, hai una moglie che è un forza della natura e una sorella che ti sostiene, ti bada come un'ancella, che si muove con grazia, che pensa e saluta con un sorriso alla vita. Hai mani buone, testa fina, cuore grande. Hai avuto per maestri Igles e sua maestà Barbieri, hai nel sangue la pratica cuciniera di tuo padre, vieni da una terra opima, quella della landa ferrarese dove tutto è senso, buon senso e gusto. Hai incontrato una terra fertile e umbratile: l'Umbria. Hai amici che ripaghi con maestria gastronomica che sta in bilico tra due opposti difficilmente conciliabili con un mirabile equilibrio: la tradizione e la fantasia. Hai le radici nella terra e profumi di terra. Tutto questo è ciò che ti serve, tutto questo è ciò che ti è stato donato, tutto questo è quanto ci offri. E dal cuore ti dico: grazie. E da amico ti prego: non affrettare, non affettare, non cedere a lusinghe effimere. Insisti sulla tua strada che è la nostra strada: quella dell'amicizia e della ricerca del buono. Auguri, te li meriti!». Scusate se approfitto della vostra pazienza per dare il benvenuto a Filippo Artioli, che dopo una parentesi bolognese dovuta a urgenze familiari è tornato in terra umbra, dove aveva dato felicissimo esito, nella sua Bevagna, ad impiantare finalmente un locale tutto suo. La Trattoria di Oscar non è niente altro che riproporre l'insegna che il papà di Filippo, oste, aveva a Ferrara. L'idea di Filippo è quella di approfondire il mix tra cultura gastronomica estense e autenticità umbra. I primi esiti sono felici. Ho provato il suo piatto rinascimentale, una crema di cippollotto fresco con tortelli salati in pasta frolla, semplicemente delizioso. Ho provato i suoi fusilli di Mancini (pasta seria da Senatore Cappelli, acqua dei Sibillini e tanta lenta essiccazione) ai fiori di zucca e li ho trovati di equilibro e delicatezza impeccabili. Ho riprovato il suo fritto estense con baccalà (è il pesce veloce del Mar Baltico la nuova cifra di Filippo. Lo prepara in cento modi), frutti dell'orto e mi è sembrato lieve e fragrante. Ho provato i salumi di

Tagliavento (grande artigiano norcino bevenate) con la piadina che Filippo fa con lo strutto d'oca impastando mane e sera e che propone come appetizer, e ne avrei mangiata un TIR con un Pecorino che viene da un artigiano della Valnerina egualmente succulento e sensuale. Ho provato una tagliatella tirata a mano con sugo di coratella di agnello che mi ha fatto precipitare nei ricordi d'infanzia. E poi so che vi proporrà del gran maiale in filetto rosa, del coniglio forse porchettato spadellato, del pollo in salsa. E poi vi darà i dessert suoi casalinghi che sanno di frutteto, di creme finissime, che hanno morbidezze estensi come se Messibugo facesse capolino dai piatti. La cantina per ora è limitata al meglio dell'Umbria (ma spero che continui così), anche perché il bianco della casa è un mix di Trebbiano Spoletino, Malvasia e Grechetto di gran carattere e di nulla spesa. Ora vi dirò che il locale sta in una corte medievale (a Bevagna anche l'aria sa di Medioevo), che la prima sala al piano terra, attigua alla cucina che potete vedere, è piccola e raccolta e che nel seminterrato si gode di uno spettacolo unico: una volta a botte con l'opus reticulatum romano che ci fa entrare in una dimensione di tempo sospeso tra frescure indicibili e antiche. Tra i tavoli si muove deliziosa Giorgia, competente, sorridente, di una gentilezza franca e solare che illumina tutto questo di umanità. Ora vi ho detto tutto. Se vi va recapitate la mia lettera a Filippo facendogli visita. Lo dico con Narciso Parigi parafrasando la mia adorata La porti un bacione a Firenze. Caro lettore: «La porti un saluto a Filippo e da Filippo tanto buono avrà».

ARZIGNANO (VICENZA)

II Maltraversi Ristorante

piazza Vittoria 24, 36071 , Tel. 0444 453904

info@ristorantemaltraversi.it, www.ristorantemaltraversi.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Questa di Valentina e Daniel è una storia vera, che sa di amore e di primavera. Mi viene non so perché di cantare pensando a questi ragazzi poco più che trentenni che sono compagni di vita, di amore e di lavoro, e che ci mettono l'anima per accontentare chi li va a trovare. La nostra amica, consulente e ispettrice Patrizia Bianchi Tambroni Armaroli, ne parla con entusiasmo. Intanto vi dico subito che Valentina in sala è bravissima, molto competente sui vini, e che Daniel in cucina ha mano felice nel proporre sia piatti di pescato

che sapientissimo uso delle verdure con conseguente rispetto della stagionalità. Trovo affascinante anche il loro percorso formativo che hanno fatto sempre insieme. Stagioni in diversi locali dalla montagna al mare, l'idea di fare un ristorante dove un piatto di spaghetti di Setaro, delle vongole veraci e degli asparagi verdi raccontino le suggestioni al palato con la naturalità, la freschezza, la nettezza dei sapori. E poi l'impegno a promuovere i vini e i prodotti del territorio vicentino che sono dei piccoli gioielli di cultura gastronomica. Tutto questo rende la mission dei due ragazzi di Arzignano una sorta di scelta di vita. E hanno riflesso questa condizione sentimentale e culturale anche nel ristorante che è confortevole, curato, un ambiente non spocchioso ma raffinato. Come il sussurrare i piatti di Valentina, come il predisporre da parte dello chef sempre un benvenuto in forma nuova. Il menù è molto variabile. Vi racconta, attraverso Patrizia, cosa ha degustato lei, tanto perché vi facciate un'idea di cosa sia il mondo di Valentina e di Daniel. «Abbiamo mangiato un entré di benvenuto di pesce crudo offerta dallo chef che dire commovente è poco. Poi pasta ai crostacei, un buon piatto di pesce al vapore e la pasticceria finale di Daniel che era una ventata di dolcezze. Un posto dove tornare più e più volte». Il menù come è facile intuire cambia stagionalmente e dipende molto dal pescato. Daniel gioca con i flan, con i soufflé, con il cotto-crudo e fa ottime paste con il pescato, gran piatto di crostacei, inserisce qua e là proposte di pesce e frutta, di pesce e orto. Ci sono anche alcune pietanze di carne, ma la cifra è soprattutto ittica. La cantina è di ottima caratura con alcune chicche locali che peraltro Valentina propone anche a bicchiere. Il commento finale? Lo lascio ancora a Patrizia: «I prezzi sono quasi da trattoria e il cibo da stellina (compreso il "saluto dello Chef" e le "prelibatezze" dolci che accompagnano i caffè offerti dalla "casa")». Credo vi basti per dare una mano al sogno di Valentina e Daniel che hanno avuto il coraggio di far

diventare una passione (per la cucina) e un amore (il loro) un progetto di vita. Per rendere un po' migliore la nostra vita, come si addice a chi fa della cucina un messaggio d'amicizia.

LOREGGIA (PADOVA)

Locanda Aurilia

via Aurelia 27, 35010 , Tel. 049 9300677 , Fax 049 5790395

info@locandaaurilia.com, www.locandaaurilia.com, www.locandaaurilia.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: martedì
Ferie: 1-8 gennaio; 5-24 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 - 45 euro

Se bussate alla porta dei De Marchi state sicuri che vi verrà aperto un piccolo angolo di paradiso gastronomico. Ferdinando in sala con la sorella Lucia e Osorio in cucina rasentano la "savariniana" exactitude. E lo fanno con una naturale propensione al buono. Che si declina con le specialità del loro locale, un posto davvero accogliente dove si fa cultura del

territorio, dove c'è rispetto per la tradizione e delle stagioni della terra. Così potete assaggiare: minestra di legumi, bigoli all'Aurilia, nervetti con patate bollite di Rozzo, martondella con verze, pollo coltivato a latte e miele: può essere presentato nell'antipasto o come secondo piatto, capretto al forno, cappone in canevera, meringa alla liquirizia ripiena con gelato al limone, pere al Friularo con gelato alla cannella, pinza. Ma vi dico che solo la trippa con la menta vale il viaggio. E ci possiamo aggiungere il gran bollito e i risotti proposti secondo stagione. Nato come osteria con annessa locanda, per rifocillare e ristorare, con piatti semplici e robusti, i viandanti (nell'Ottocento) diretti a Padova, oggi il locale offre ai suoi ospiti gourmet tutto il gusto della riscoperta di quegli antichi sapori gelosamente custoditi e tramandati. I De Marchi continuano l'attività iniziata nel 1952 dal papà Dino e dalla mamma Antonietta, che a loro volta avevano dato continuità a questa tavola. Dunque non c'è da stupirsi se qui vi faranno assaggiare uno dei migliori baccalà fritti, e poi rombo al forno con julienne di verdure, radicchio, coscia di pollo latte e miele alla griglia con patate al forno, capretto al forno con polenta, guanciale di vitello stufato con radicchio tardivo e polenta, tartara di Manzetta Patavina, costoletta di vitello alla griglia, tagliata di filetto di manzo al rosmarino e olio dei Colli Euganei e patate al forno. Di eguale spessore è la proposta dei dessert. Mentre ricca, anzi direi opulenta, è la cantina con circa 800 opzioni. C'è un menù degustazione a 35 euro (quello bambini a 13), ma scegliere alla carta è uno sfizio troppo invitante. Si fa un vero tour gastronomico del meglio del Veneto. Il menù come vi ho detto è stagionale e nel periodo estivo vengono proposte numerose serate a tema con incontri e degustazioni con produttori di gioielli enogastronomici del territorio.

ABRUZZO

ACCIANO (L'AQUILA)

Locanda La Corte

via Capo San Lorenzo 1, località San Lorenzo di Beffi, 67020 , Tel. 0864 799191 , Fax 0864 799370 , Cell. 348 6623443

info@locandalacorte.com, www.locandalacorte.com

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: 20 dicembre; 13 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

La gestione è tutta familiare – Tonino, all'anagrafe Antonio Ceccarelli, è a capo della "banda" – e la location è di profonda vocazione: sta infatti la locanda accoccolata nel fu palazzo Lattanzi nei recessi di San Lorenzo, in stile rinascimentale. Sotto magnifiche volte a

crociera o soffitti con travi in legno, in sale con pareti a mattoni a faccia vista e un caminetto a scaldare l'ambiente, vi capiterà di incontrare una cucina di territorio davvero ben proposta. Specialità che ricalcano la tradizione gastronomica abruzzese, tra le quali vi suggeriamo le crespelle al profumo di mentuccia, la chitarra alla pastora (con ragù di agnello e Ricotta), il coniglio al sale (la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) oppure porchettato al finocchietto selvatico e il cosciotto di agnello in crosta. Ma nel menù, creato secondo stagione dalla perizia di Antonio, che è anche lo chef, trovate gli antipasti serviti con pizze fritte salate fatte in casa e poi i rigatoni in trafila ruvida del pastificio Masciarelli con Ricotta e pancetta affumicate o al ragù di coniglio e carciofi, la chitarra con zafferano e tartufo, l'incantevole primo di ravioli di Ricotta e indivia conditi con burro e noci. Si capisce da questo incedere alla Ricotta che l'impostazione gastronomica sente molto forti i profumi d'Abruzzo. Tra i secondi faraona farcita al tartufo in salsa di scalogno, cosciotto di agnello in crosta di pane, coniglio porchettato al finocchio selvatico o girello di vitello alle mandorle. Per concludere selezione di formaggi abruzzesi o squisiti dessert come la torta al cioccolato, il bocconotto di mele al mosto cotto, il tradizionale zuccotto arricchito con zabaione e salsa di cioccolato e altri dolci secondo stagionalità. Se però in mezzo a tutte queste bontà vi sentite in difficoltà non disperate, perché qui trovate un menù degustazione a 34 euro (bevande escluse) che vi soddisferà; e anche i più piccini saranno ben trattati con un menù tutto per loro a 20 euro. In cantina una ventina di etichette esclusivamente abruzzesi; a fine pasto liquori fatti in casa come il Nocino e la Genziana.

ALBA ADRIATICA (TERAMO)

Hostaria L’Arca

viale Mazzini 109, 64011 , Tel. 0861 714647 , Fax 0861 753023 , Cell. 393 9088433

info@hostariaarca.it, www.hostariaarca.it

Coperti: Interni 45; Esterni 20
Chiusura: martedì; sabato a pranzo
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 50 euro

Uno chef patron che toglie il coperto dal conto (e anche il costo del pane che si fa ogni santo giorno da solo con la farina del Mulino Fiore di Torano Nuovo, borgo a buon diritto autoproclamatosi paese del gusto) merita solo per questo la visita. Ma motivi per approdare a L’Arca ce ne sono molti altri. Merito dunque a Massimiliano Capretta per aver investito tanti soldi, tanto tempo e infinita passione nel qualificare sempre di più la sua tavola. Dopo la ristrutturazione L’Arca ha il personale di cucina e sala molto giovane, risulta più accogliente, luminosa, capace di brillare di luce propria nel panorama di Alba Adriatica che pure vale il viaggio. Questa cucina poi ha una cifra molto precisa: attenzione al

territorio, un po' di innovazione, ma soprattutto grande cura dell'ingrediente quasi sempre derivante da agricoltura biologica. Le paste sono fatte a mano, la carta degli oli soddisfa la cultura agrogolosa, i salumi e i formaggi sono tutti locali, lo zafferano di Navelli lungi dall'essere citazione modaiola è richiamo vero alla tradizione e il pescato che si affaccia oggi nella carta è di provenienza dalle barche degli artigiani del mare di questa costa d'Abruzzo. Vediamo dunque cosa Massimiliano propone al suo ospite. Tra gli antipasti (c'è anche l'assaggio di sei piccolissime preparazioni a 17 euro con creme, cereali, legumi, verdure, carne o pesce) trovate il tris di mare crudi, il carpaccio di polipo con finta maionese e cristalli di sale, il coniglio disossato in porchetta con insalatina di spinaci noci e prugne, la quaglia disossata su rape saltate in padella con salsa di capperi di Pantelleria e olive taggiasche, i gamberi fritti con patate a filo su tortino di bietola e patate con maionese di mare, il cacio fritto con baccalà arrosto e crema di cavolfiore, le olive ripiene di coratella d'agnello con maionese allo zenzero, la spuma di baccalà con crema di lenticchie croccanti e chip di baccalà (il baccalà qui era troppo salato!). Il menù propone amplissima scelta. Citiamo tra i primi: il risotto alla marinara con zafferano e broccoletti, i tortelli di Ricotta con riduzione di vino Rosso Montepulciano Pecorino e tartufo fresco, le linguine alla carbonara di mare con bottarga, gli spaghetti alla chitarra con farina di saragolla al ragù tradizionale abruzzese da pomodori cuore di bue, i maltagliati con formaggio erborinato noci funghi pioppini rucola e melograno, il timballo abruzzese con ragù tradizionale da polpettine di carne e Mozzarella, le ceppe con funghi misti e tartufo fresco. Tra i secondi: pesce spada in crosta di pane ed erbe con tortino di patate e salsa di arance candite in agrodolce, brodetto di pesce spinato cotto nel coccio, filetto di rana pescatrice in guazzetto con capperi e olive, scampi cotti al sale, filetto di maiale iberico "Pata Negra" alle fave di

cacao con crocchette di patate cicorietta saltata e salsa alla senape, guancia di vitello brasata al vino Montepulciano con verza in padella e vellutata di patate, tagliata di controfiletto di manzo con verdure, agnello alle erbe con verdura. Può capitare che dopo gli antipasti pieni di spezie varie e di sapori particolari, il resto delle portate risulti meno percettibile per le papille gustative “addormentate e anestetizzate”. Badate bene quindi a ciò che scegliete e che mettete insieme. Per concludere in dolcezza lasciatevi tentare dal tortino caldo al cioccolato con cuore alla vaniglia e gelato al pepe, dalla pastierina di Ricotta all’olio d’oliva, dal millefoglie con crema allo zabaione cioccolato crispy amarene e croccante al sesamo o dal semifreddo all’amaretto con salsa caramellata all’arancia. Naturalmente, come ogni buon ristorante fa, la cucina è stagionale e i piatti variano secondo disponibilità dell’orto, del mare e del mercato. Non secondario è dire che la cantina oggi conta 500 etichette, che ci sono carte dei caffè, delle acque, delle birre, delle tisane, dei tè e dei distillati. E infine, se avete mangiato bene e volete portarvi a casa gli ingredienti usati da Massimiliano, accanto all’Hostaria c’è la bottega dell’Arca dove comprare di tutto.

ANVERSA DEGLI ABRUZZI (L'AQUILA)

La Fiaccola

via Duca degli Abruzzi 12, 67030 , Tel. e fax 0864 49474

Coperti: Interni 70
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

In posizione strategica proprio nel centro di Anversa, paese situato lungo la strada che da Roma scende a Pescara, all'altezza del casello di Cocullo trovate La Fiaccola. Questa trattoria si distingue dalle altre per l'utilizzo di materie prime di ottima qualità che derivano dalla pecora (un'eredità della transumanza o per il loro allevamento ovino?): trionfa la Ricotta fresca o affumicata o con crema di spinaci o con crema di cipolle, ma si trovano anche Pecorini erborinati più o meno stagionati di livello e salumi abruzzesi (ottimo il salame di pecora). Al timone de La Fiaccola c'è la signora Biancamaria Marcelli, mentre ai fornelli si esprime Gino. Tra i primi ci sono le paste fatte in casa come gli gnocchi del pastore con crema di formaggi di pecora basilico e noci, i maltagliati alle zucchine pancetta e piselli in stagione, la chitarrina Ricotta e tartufo o le tagliatelle con ragù d'agnello e Ricotta affumicata. Molto profumate sono anche le tagliatelle Ricotta e zafferano. Si prosegue con Pecorino arrosto con miele e mandorle, coniglio porchettato o al forno, frittata alle erbe e agnello a scottadito e un ottimo piatto di cicoria patate e fagioli ripassati insieme. Buona anche la teoria dei Pecorini che Gino va a scovare dai pastori. È davvero inebriante scoprire non solo le differenti consistenze, ma i diversi profumi conseguenti al pascolo delle pecore. A chiudere prima un bel dessert di Ricotta col cioccolato fuso o con gli amaretti o a mousse o come ingrediente fondamentale per diverse torte; e poi – come

Abruzzo impone – c'è una buona selezione dei distillati. Piccola e regionale la carta dei vini con una quindicina di etichette.

CALASCIO (L'AQUILA)

Rifugio della Rocca

località Rocca Calascio, 67020 , Cell. 338 8059430

reservation@rifugiodellarocca.it, www.rifugiodellarocca.it

Coperti: Interni 90; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili a metà gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

È uno di quei posti che si deve aver voglia di cercare, perché la salita non agevole, la strada tortuosa. Ma come tutte le cose anelate poi ripaga con lo stupore. È quello del Castello, in parte diruto e questo ne incrementa il fascino sol che abbiate occhi per guardare oltre le possenti mura sbrecciate. Vedrete le torri tonde e in mezzo il mastio che pare un

cubo di pietra. È Rocca Calascio: un maniero che può liberare fantasie di bambino, quando si facevano i castelli di sabbia sul mare, o accenni letterari di fiabe e romanzi. L'altura dà un lieve giramento di capo: siamo oltre i 1500 metri al cospetto della maestà del Gran Sasso, in uno dei borghi più alti di tutto l'Appenino, e poi profumi della campagna-montagna contribuiscono a sollecitare i sensi. Odori d'alpeggio, profumi di bosco, di essenze aromatiche e una quiete immota scarmigliata da un vento incessante, che pure accarezza. È il prologo all'incontro con ciò che esiste di più vitale: il cibo, la cucina, il sentimento di accudimento. Grazie a Paolo Baldi, lo chef patron, e a Susanna Salvati che gestisce il Rifugio, dove si può dormire in camerata, in appartamento o in camere. Tutte suggestive, tutte confortevoli. L'esperienza di salire fin quassù è quasi un atto d'amore per la montagna: lo provano i tanti escursionisti che pigliano il Rifugio come "campo base 2", ma lo prova anche la curiosità gastronomica di chi, come me, ha deciso di lasciare gli itinerari consueti per incontrare una sorta di essenziale culla del buono. La cucina proposta è assolutamente consonante al luogo, ma anche alla natura. Si pranza nella grande sala con la volta a botte e i muri in pietre spesse tra tavoli "francescani". Paolo propone zuppa di cicerchie e baccalà (c'è anche quella di lenticchie di Santo Stefano o di ceci e castagne), fusilli con Ricotta e zafferano, pappardelle al ragù di cinghiale, chitarra ai funghi, ravioli di Ricotta, agnello al timo rosmarino e Trebbiano, cinghiale al Montepulciano, pecora alla callara, coniglio con pancetta e mandorle, Scamorza farcita. Per chiudere con torta di farro e mandorle, flan al cioccolato, crostata con Ricotta e cioccolato o con Ricotta e amarene, crostata con mele noci e mandorle. Per dare ancor più spessore all'esperienza del Rifugiovengono periodicamente organizzate serate a tema: con musica da camera o con osservazione delle stelle. In cantina ci sono una quarantina di etichette abruzzesi per lo più;

il menù degustazione viene 40 euro (finirlo è un problema data la generosità delle porzioni), i bambini hanno un loro menù a 15. Ma il denaro è nulla al cospetto dell'assoluto che regala questa esperienza dove il cibo stavolta è solo compagno della forza del paesaggio.

CAPPADOCIA (L'AQUILA)

Ristorante Pizzeria La Fonte

via Portelle, località Verrecchie, 67060 , Tel. 0863 66317

Coperti: Interni 110; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: primi 15-20 giorni di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Il ristorante La Fonte è così chiamato perché qui un tempo ci si veniva a lavare la canapa per poi essiccarla; oggi il locale è meta di coloro che vogliono mangiare casereccio senza spendere una tombola! La famiglia di Domenica e Maria Di Giannantonio, infatti, porta in tavola gli antichi sapori d'Abruzzo, proponendo un menù tradizionale abruzzese accanto alla

preparazione di ottime pizze (solo a cena). Tra le specialità più richieste ci sono lasagne, polenta (in inverno), pasta fatta in casa come cannelloni, ravioli, pappardelle (al cinghiale), fettuccine ai funghi, minestra di ceci o di fagioli, gnocchi, chitarra, e poi coratella, trippa, agnello alla brace o panato, peperoni. La carta vincente è sicuramente data dal fattoche tutto viene preparato in casa dalla pasta ai dolci, tra i quali vi consigliamo la panna cotta e il profiterole. Piccola la selezione dei vini che conta una decina di etichette, tutte locali, tra le quali prevale naturalmente il Montepulciano d'Abruzzo, oltre allo sfuso della casa.

CARPINETO DELLA NORA (PESCARA)

La Roccia

contrada Versante al Bosco 35, 65010 , Tel. e fax 085 849142

ristorantelaroccia@gmail.com

Coperti: Interni 90; Esterni 80
Chiusura: martedì
Ferie: metà settembre; inizi ottobre
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 20 - 22 euro

Uno scenario magnifico e molto suggestivo, come quello del territorio compreso fra il Parco Nazionale del Gran Sasso e i Monti della Laga, fa da cornice a una più che ventennale trattoria gestita dalla famiglia Petrocco, che propone una sana cucina di territorio senza troppi fronzoli. L'atmosfera è cordiale e l'ambiente è quello di una casa di montagna con un bel camino per scaldarsi; se il fuoco non basta, a dare calore ci sono per antipasto salumi, tra cui la salsiccia di maiale o di cinghiale, formaggio Pecorino, sottoli della casa, polpette cacio e ovo, Ricotte di pecora (da queste parti sono davvero freschissime) e tutta una serie di crostini e bruschette. Tra i primi ci hanno colpito dei semplici gnocchi di patate conditi con il pomodoro, ma invitanti erano anche i ravioli di Ricotta con pomodoro e Pecorino (vera specialità della cuoca Adelina), la pastamugnaia all'alloro (pasta di acqua e farina condita con olio, aglio, alloro e una spruzzata di pomodoro), le tagliatelle ai funghi e tartufo e solo su ordinazione la polenta con il cinghiale (in inverno). Non possono poi mancare le braciole di castrato, gli arrosticini fatti in casa sia di carne che di fegato di agnello (molto particolari e soprattutto molto apprezzati), l'agnello e la carne alla brace, e su prenotazione la pecora alla callara (o stracotto di pecora). Da provare la pizza dolce, il tiramisù della casa, il semifreddo alle noci e cioccolato, la cheesecake e secondo stagione il dessert alle fragole (o alla frutta). Paste, pane e dolci di produzione propria. In cantina trovate una selezione di circa 60 etichette per lo più locali. Adelina, che è anche la titolare del ristorante, ci consiglia sempre di telefonare per essere sicuri di trovare posto.

CARSOLI (L'AQUILA)

Al Caminetto

via degli Alpini 95, 67061 , Tel. 0863 995479; 0863 995105 , Fax 0863 907047

info@al-caminetto@tiscali.it, www.al-caminetto.it

Coperti: Interni 200; Esterni 50
Chiusura: lunedì, tranne festivi
Ferie: 3 settimane in gennaio; 13 giorni in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani, celiaci

M'affascina – cari lettori – l'idea che questo libro sia una sorta di mosaico dell'Italia dai sapori autentici. Così ogni luogo, ogni indirizzo, ogni cuoco diventa la tessera di un disegno. O se preferite la stazione di un grato e infinito peregrinare. In questo andare vi capiterà di incontrare – se seguirete le mie orme – un moderno stazzo. Sì, come foste transumanti. È a Carsoli, paese incantevole d'Abruzzo incastonato sui contrafforti dell'Appennino. Venendo dalla sponda adriatica in direzione della Capitale, Al Caminetto spunta come un antico cambio di posta. E non starò qui a ripetervi il dannunziano verso del tempo di migrare, ma è dentro che vi si dischiude la poetica dell'accoglienza, quell'intimo struggente bisogno di

recetto. Lo troverete qui sotto la tettoia de Al Caminetto, che ha finestre da baita, arredo da chalet, profumo di campagna. E in estate in veranda offre una freschissima accoglienza per una cinquantina di persone. Arde perenne il braciere dove sfrigolano il capretto e il maiale e la Chianina; le sedie sono masselle e le tovaglie di un rosso amaranto scaldano come l'imponenza dell'oste, la grazia dei sorrisi, il buono che profuma di mirti, di genzianelle, di monti. E d'antico, anche se il locale è rinnovato. In cucina opera, com'è giusto in un posto da esocucina, da cucina della griglia, Giuseppe, possente nella figura per quanto delicato nella mano; ma sarà Fernando, al secolo Anzini, il patron, a trasformare la sosta in incontro con cordialità e attenzione. Preparatevi a porzioni più che generose, preparatevi a Scamorze, mozze, prosciutto, soppressata abruzzese, salamini piccanti che arriveranno sul tagliere e nel cesto, preparatevi a pane fragrante di semola che s'ingentiliscedelle acque montane nell'impasto. E poi? E poi chitarrine con il ragù, tortelli, le sublimi pappardelle con Ricotta guanciale cipolla e Pecorino di Carsoli. Imperdibile è anche il sugo piccante di questa valle: gliù 'ntigugliù. La frittata col tartufo è deliziosa, maestosa invece la bistecca di maiale di Cinta Senese. Ma tutto il repertorio delle carni in griglia e del girarrosto è golosamente perfetto. In stagione funghi e tartufi spandono il loro bouquet per l'ampia sala e vengono nel vostro piatto a immergervi in un bosco gentile di godimento gastronomico. Tutti i venerdì si cucina pesce. Arriva dall'Adriatico ed è buonissimo. Le etichette in cantina sono quasi 200, tutto il meglio d'Abruzzo è protagonista. Il menù degustazione, a circa 30 euro, ma dovete avere grande appetito, è il massimo; per i vegetariani, i celiaci, i bambini ci sono apposite proposte intorno ai 20 euro. C'è pure una sala per i fumatori e d'estate l'aria condizionata. A dire dell'attenzione al territorio c'è la carta degli extravergine, a dire dell'attenzione per il cliente c'è la lista dei distillati. Per chiudere, i dolci fatti in casa

secondo tradizione e una proposta di liquori ottenuti da macerazione di erbe spontanee che vi lascerà un'allegria dolce nello spirito. Lasciatelo vagare, andrà lungo la transumanza delle anime buone a incontrare l'infinita maestà di questi monti. E il profumo dell'amicizia.

CASTELLI (TERAMO)

Da Luisetta

via Case Sparse, 5/B, frazione Colledoro 5/b, 64041 , Tel. e fax 0861 979101

Coperti: Interni 90
Chiusura: martedì
Ferie: prime 2 settimane di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Castelli è un borgo d'incanto. Le sue architetture – incantevole la piazza – sono pari alla maestria degli artigiani ceramisti. Ma ciò che colpisce è la nettezza, il nitore, la linearità di questo borgo che si affaccia su una valle armoniosa. Sono le stesse sensazioni che si provano ai tavoli di Luisetta. Un ristorante semplice, dall'atmosfera molto accogliente e

dalla gestione completamente familiare e molto informale, capitanata da Vitaliano Crescia. In cucina opera la cognata con la perizia di una perfetta cuoca ma anche con l'affabilità di una vera "massaia", Mirella Rossi. Trionfo quindi di paste fatte in casa, di carni alla brace, di dolci spessi. Il menù recita: antipasto all'italiana con prosciutto, lonza, formaggio, sottoli, bruschette; primi: risotto Luisetta, gnocchi rosa al tartufo o al sugo di castrato o ai porcini e tartufo, chitarra con pallottine all'abruzzese o al sugo, pappardelle al sugo di papera, fettuccine, ravioli, agnolotti; secondi: brace mista, bistecca di maiale, costolette, agnello, filetto ai porcini o alla griglia. Quanto ai dolci ce ne sono davvero tanti da assaggiare, anche se alcuni essendo legati alle festività religiose non sempre sono disponibili. Comunque ecco le proposte: pizza dolce della casa, tiramisù, crema catalana, panna cotta, fritti di latte, calcionotti, uccelletti di Sant'Antonio, croccante di mandorle. Ma Luisetta è famosa soprattutto per il baccalà. C'è proprio un menù degustazione – di solito il venerdì, ma prenotando potete informarvi se quel giorno è previsto – dedicato al pesce stocco cheviene proposto a 30 euro. Per il vino va benissimo quello della casa, ma se volete c'è una piccola scelta di 7-8 etichette.

CITTÀ SANT'ANGELO (PESCARA)

Poggio del Sole Country House

strada Giardino 76, località Alzano, 65013 , Tel. 085 9699013 , Fax 085 7992145 , Cell. 329 5958644

ristorante@poggio-del-sole.it, www.poggio-del-sole.it

Coperti: Interni 100; Esterni 60
Chiusura: lunedì
Ferie: 1 gennaio; 7 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 euro
Menu: vegetariani

Assaggi in barattolo. Potrebbe intitolarsi così una serata al Poggio del Sole, deliziosa country house di Luca Di Giacomo alle porte di Città Sant'Angelo, piccolo borgo a soli 10 chilometri da Pescara. Cosa sia il barattolo in questione bisogna chiederlo alla cuoca Donatella Miseri, che sul filo della sperimentazione – senza forzature – ha voluto provarsi a cuocere la pasta in un modo diverso. In un barattolo appunto (la ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Ed è diventato il piatto di punta del ristorante. Spiega Donatella: «Non ho voluto di proposito forzare, ho provato questa cottura con gli gnocchetti e la Scamorza affumicata e questa è la ricetta che mantengo». Il resto della proposta di cucina è ancor di più intrigante. Dagli anellini alla pecorara all'agnello di montagna ai ferri si sente la cultura gastronomica abruzzese. E tuttavia c'è anche qualche interessante divagazione. Così troviamo: pizzonta farcita, bruschette varie, paste fatte in casa secondo metodi e ingredienti "antichi", i ravioletti, i

ravioli funghi porcini e tartufo, la chitarrina all'uovo con pomodoro e basilico, la pasta alla mugnaia, le tagliate, gli anellini alla pecorara, le bistecche di Angus e gli arrosti, le patate sabbiose, un notevolissimo antipasto "all'italiana", ma sarebbe ben meglio definirlo all'abruzzese. Donatella ha creato anche una carta dei dolci che nei mesi invernali predilige il cioccolato come ingrediente principe, deliziando i palati con il tagliere di salami di cioccolato e le torte alla Ricotta, mentre in estate vengono privilegiate le crostate di frutta e crema; tutto l'anno si trovano poi alcuni classici come il tiramisù all'amaretto o la panna cotta all'assenzio. I vini (circa una trentina) sono per lo più regionali, ma con l'introduzione periodica di qualche etichetta di "scoperta" anche nazionale; in ogni caso il Montepulciano d'Abruzzo occupa il 50% della proposta generale, dai vini più giovani di cantine emergenti sino ai barricati delle migliori cantine abruzzesi, magari cercando di proporre etichette dal buon rapporto qualità/prezzo. È uso della country house organizzare serate gastronomiche a tema: dagli abbinamenti con le birre a quelli con i grandi Montepulciano; interessanti sono anche le serate della birra in cui viene spiegata la preparazione in casa. Troverete infine un menù degustazione a 28 euro, uno per vegetariani a 25 euro e uno per bambini a 15.

CIVITELLA DEL TRONTO (TERAMO)

L'Antica Locanda

bivio Ripe, piano Risteccio, 64010 , Tel. 0861 91145 , Cell. 338 2154943

www.lanticalocanda.com

Coperti: Interni 35; Esterni 30
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Sono la coppia più strana del mondo. Ma sono anche una coppia deliziosa. Chi? Rita (Di Matteo) e il marito "tuttofare". Per quanto lei è gentile e dimessa, poco loquace, capace di far parlare la cucina piuttosto che l'affabulazione, per quanto lui è espansivo, travolgente, curioso. E dice ciò che pensa. E del resto anche in cucina qui si fa ciò che piace a loro, ciò che sono capaci di servire, ciò che la terra dà loro. Senza badare a nessuna convenienza che non sia quella di compiacere l'ospite. Anche la figlia, Angelica, che si affaccenda tra i tavoli ha la stessa propensione alla franchezza. Che però diventa anche innocenza: non sanno i Di Matteo che il mondo è un po' meno trasparente di come se lo immaginano. Dunque, Il Mangiarozzo ha restituito un po' di giustizia all'abilità gastronomica di Rita. Nell'ultima visita di Giuliano e Patrizia le cose sembrano addirittura migliorate. Ecco il loro diario: «Iniziamo il pranzo con il ricchissimo antipasto della casa (bruschette con salsiccia e ventricina, prosciutto, ciauscolo di fegato, salamino piccante, salame lardellato, lonza, Pecorino misto stagionato con noci, fagioli con patate, funghi sottolio e – credo perché non l'abbiamo assaggiata – insalata russa). Proseguiamo con le ceppe civitellesi ai

funghi porcini e tartufo come primo piatto. Questo tipo di pasta, ci spiega il marito "multifunzione" della cuoca, viene fatto solo in questa zona dell'Abruzzo e sono rimaste solo quattro "pastaie" a farla di cui una è, appunto, sua moglie. Sebbene il tartufo fosse più un retrogusto, nell'insieme il piatto era gradevolissimo e, con l'aggiunta dell'olio al peperoncino prodotto dal marito (sarto in pensione, camerata nostalgico e contadino, operaio, cameriere, contabile e tuttofare del ristorante) hanno acquisito una marcia in più. L'agnello alla brace, che ha concluso il nostro pasto, è stato "da ricordo"». E questo già dice molto, ma non tutto del molto di buono che si trova qui. A cominciare dall'atmosfera assolutamente di "famiglia". Può capitare – a me è capitato – che Rita si presenti sull'uscio della cucina con la padella in mano e richiami marito e figlia all'ordine; può capitare che Rita s'intimidisca di fronte all'ospite e dopo aver dato una ravviata alla parannanza si faccia circospetta al tavolo e chieda se è andato tutto bene, se si è sazi, se si è felici. Felici dipende da noi, sazi sicuramente perché le porzioni sono da squadra di manovale e muratore. Tutto bene lo è di certo, visto che questa è una cucina garantita dal fatto che il marito di Rita ha una speciale abilità nello scegliere i fornitori, nel fare la spesa tutte le sante mattine, nel gestire orti e allevamenti. Quello che finisce in tavola è infatti di territorio e la cucina assolutamente stagionale. Tanto dipendente dalla materia prima che sovente non esiste, se non abbozzato, il menù scritto e la scelta vi viene suggerita a voce. Tra le tante declinazioni di una robusta gastronomia abruzzese, qui però riproposta con grazia e mano leggera, non si può non concedersi i timballi di scrippelle all'abruzzese e la chitarra con le pallottine. Mazzarelle alla teramana e baccalà con patate e castagne (su prenotazione) sono una sorta di imprinting gastronomico territoriale, ma la grigliata di ciccia è capace di accontentare tutti (tranne i vegetariani), mentre lo spezzatino Franceschiello con agnello,

pollo e maiale è piatto da meditare. Per chiudere con le note dolci potete accostarvi alla “pizza” e alle crostate con le mele e con la Ricotta, tutte fatte da Rita. La quale ora sforna anche ottime pizze salate che vi suggeriranno di arricchire con i salumi locali che sono la carta da visita del locale. Non aspettatevi miracoli in cantina: ci sono un po’ di etichette d’Abruzzo, ma il Montepulciano della casa non sfigura affatto. Il conto poi è un’ulteriore iniezione di buonumore. Ecco, se esiste un prototipo delle tavole del Mangiarozzo, questa lo è.

COLLELONGO (L'AQUILA)

Locanda Torre del Parco

piazza San Rocco, 1, 67050 , Tel. e fax 0863 948017 , Cell. 340 8032524

torredelparco@libero.it, www.locandatorredelparco.com

Coperti: Interni 60
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: accettate

Prezzo medio: 25 - 35 euro

Atmosfera suggestiva e cucina di territorio declinata secondo estro e “fantasie” dello chef Camillo Cesta e del sous-chef Giuseppe Sequino. Si parte con antipasto della Torre (per 2 persone), fagottino di sfoglia con coratella e Mascarpone, tartare di carciofi; poi i primi (tra cui le paste fatte in casa): pappardelle al cinghiale, risotto con guanciale croccante e castagne al mosto cotto, spaghetti grezzi con baccalà e pomodoro concassé, ravioli di Ricotta e guanciale con zafferano e noci, zuppa di ceci e zafferano, linguine con pistacchio emulsionato e Fonduta. Naturalmente il menù segue le stagioni e quindi varia molto spesso e anche a seconda della disponibilità del mercato; tra i secondi vi potrà quindi capitare di trovare bocconcini di cinghiale con prezzemolo e scorza di limone, agnello doppia cottura con tortino di patate e spinaci (molte carni sono reperite a chilometri zero da allevamenti paesani di Collelongo), baccalà arrosto peperone liquido e patate, carciofo alla romana con uovo fondente e chips, griglia di agnello o costata di Angus. In inverno da non perdere è la selvaggina. Ottimi anche i pani fatti in casa, così come i dolci e la piccola pasticceria. Mara Gagliardi e il co-titolare Camillo hanno selezionato inoltre una buona carta dei vini con una settantina di etichette che prediligono l’Abruzzo, e una discreta carta dei distillati.

COLONNELLA (TERAMO)

Ristorante Zenobi

contrada Riomoro 132, Frazione Riomoro, 64010 , Tel. e fax 0861 70581

ristorantezenobi@tin.it, www.ristorantezenobi.it

Coperti: Interni 70; Esterni 80
Chiusura: martedì
Ferie: 10 gennaio; 10 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani

Cucina di mamma, è proprio il caso di dirlo, visto che ai fornelli di questo ristoro di campagna ospitato in una ubertosa azienda agricola della famiglia zenobi sta la signora Patrizia (Corradetti), che è la madre di Marcello zenobi, il titolare della fattoria. L'ambiente è quello di una casa un po' rustica immersa nelle colline tra gli ulivi, non lontano dal mare, con un bel panorama che si può godere sotto il porticato esterno quando, in estate, è possibile mangiare all'aperto. Quasi scontato dire che buona parte degli ingredienti di questa sapida, aulente proposta gastronomica proviene dalle coltivazioni di casa e che dunque la preparazione dei piatti è prima di tutto sintonia con la terra. Altra lieta conseguenza è che per forza di cosa il menù cambia secondo stagione e che spesso la signora Patrizia si diletta a ricercare ricette dimenticate e a riproporle attualizzandole. Dal

menù si può scegliere l'antipasto zenobi che è una sorta di mini pranzo. Vi arriveranno infatti in tavola salumi misti all'italiana, Caciotta di Pecorino e focaccine di pane, panzerotti ripieni, spinaci pinoli e uvetta, funghi pleurotus arrosto, broccoletti e guanciale con salsa di patate, zuppa di fagioli nel cestino di Parmigiano. Tra i primi spiccano le paste fatte in casa come le ceppe (sono una specie di strozzapreti caratteristici di Civitella) con i funghi o con il sugo di carne, maccheroncini all'abruzzese con polpettine di carne, ma anche un'intrigante zuppa di ceci di Spello con quadrucci di farro oppure un timballo teramano davvero da applausi. La scelta è ovviamente più ampia e comprende tagliolini e tortelli in vari condimenti. Tra i secondi grigliata mista (agnello, costolette di maiale, filetto e salsiccia), agnello a scottadito, tagliata di manzo (bovino di età inferiore ai 24 mesi da allevamento biologico) con rucola e Parmigiano a scaglie, filetto di maiale al ginepro, capra alla neretese (piatto tradizionale della Val Vibrata di origini antichissime), coniglio rosolato alle olive, pollo alla diavola, baccalà con i carciofi, spezzatino di agnello alla cacciatora, mazzarelle alla teramana, cac' e ova. Dolci della casa che non possono non essere assaggiati: tortino al cioccolato con salsa di pere e pizza dolce teramana. Per poter soddisfare ogni tipologia di cliente in carta trovate anche un menù per bambini a 15 euro e uno per vegetariani a 20 euro. Il tutto accompagnato da una buona carta di vini che conta circa 150 etichette, per lo più locali.

GIULIANOVA (TERAMO)

Osteria Dal Moro

lungomare Spalato 74, 64021 , Tel. e fax 085 8004973 , Cell. 333 1227765

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: martedì e mercoledì tranne luglio e agosto
Ferie: gennaio variabili; 1 settimana in settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Siamo sul lungomare di Giulianova, in una trattoria che d'estate si affolla di turisti, ma che durante tutto l'anno è meta di chi ama i sapori genuini e caserecci e soprattutto di chi è alla ricerca della cucina tradizionale abruzzese a base di pesce freschissimo o di prodotti rigorosamente del territorio. Non a caso il menù varia quotidianamente proprio a seconda di ciò che "regala" il mare, portando in tavola piatti di pesce azzurro pescato nell'Adriatico. Dicevamo una trattoria molto apprezzata sia perché l'accoglienza e il servizio si mostrano sempre all'altezza, sia perché Francesco Gianluca (chef patron insieme alla moglie Chiara) mette in tavola gustose specialità locali, da leccarsi i baffi: antipasti freddi e caldi, gnocchetti al sugo di pesce, brodetti, spaghetti al nero di seppia, orecchiette con broccoletti e pesce misto o con chitarrine alla marinara; e poi la classica frittura di paranza (quella vera!), grigliata di pesce dell'Adriatico (per lo più di piccola taglia e spinato), alici a scottadito, pesce fresco al forno e un buon guazzetto teramano. Per dolce sorbetto e da bere vini bianchi regionali o un buon Cerasuolo (circa 40 etichette in tavola). A volte trovate

anche un menù a 35 euro che va dall'antipasto al dolce (coperto e bevande escluse).

GUARDIAGRELE (CHIETI)

Ristorante La Grotta dei Raselli

via Raselli 146, località Comino, 66016 , Tel. 0871 808292 , Fax 0871 808366 , Cell. 347 8694693

info@lagrottadeiraselli.it, www.lagrottadeiraselli.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: mercoledì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Una parete di roccia, un bell'arco in pietra e poi una saletta di domestico nitore. Mobili di artigianato rurale e un'atmosfera che sta a metà strada tra la casa e la taverna. Tutto ciò si respira in questo ristorantino che Franco Spadaccini porta avanti, coadiuvato dalla sua

compagna, lungo il percorso della gastronomia territoriale. Lo testimonia il menù che sciorina piatti di tradizione – mutano secondo stagione e secondo mercato – dove si sente il profumo delle radici. Tra le specialità ci sono i ravioli di Ricotta Gregoriano fuso (è un Pecorino di straordinaria sapidità con sfumature dolci) e tartufo, l'agnello del Parco al finocchietto selvatico, gli gnocchi al tartufo dell'Alta Valle del Sangro, le bracioline di cinghiale. Non potete però non iniziare con l'antipasto ricco dei Raselli: attenzione, è quasi un pasto completo. Avrete così taglieri di formaggi o di salumi, lumache di terra alla guardiese, carpaccio di vitello rucola e Parmigiano, carpaccio al Roquefort e noci. A seguitare tra i primi potete scegliere: pasta makaira cacio e pepe Sarawak, risotto del giorno, tagliatelle ai porcini, anellini alla pecorara, pappardelle al cinghiale, chitarra di farro con coniglio e zafferano. Sentite in questi piatti quanto respira la tradizione d'Abruzzo! Tra i secondi si segnalano: stinco di vitellino alle erbe, lombatina di cervo al vino rosso, filetto di vitello al pepe verde o ai porcini, filetto di vitello o manzo alla griglia, filetto bardato con guanciale e burro aromatizzato al pepe nero Sarawak, medaglioni di filetto di maiale ai carciofi, straccetti con aceto balsamico e insalatina aromatica, petto d'anatra steccato con sedano e lardo, faraona con insalatina aromatica, grigliata della casa con formaggi verdure e carne. Talvolta c'è – e se c'è non perdetelo – anche il maialino di razza rustica allo zenzero e finocchio selvatico o il capretto arrosto. A chiudere dolci casalinghi: cheesecake ai frutti di bosco, torta al cioccolato con fichi secchi e noci, mousse vaniglia e amaretto, tiramisù, semifreddo ai tre cioccolati e pistacchio o al cioccolato bianco con noci caramellate, tortino al cioccolato con salsa zabaione. Cantina di particolare spessore con oltre 500 etichette dove trionfa il meglio d'Abruzzo. Considerate anche una serie di carte come quella degli oli, dei distillati, dei caffè; inoltre menù a soddisfare

qualsiasi tipo di cliente: c'è quello della tradizione abruzzese, quello alla guardiese, il menù di baccalà, il menù di lumache ecc. tutti a 35-40 euro; e poi menù per bambini a 20-25 euro e piatti per vegetariani e celiaci. Un'avvertenza: uscendo date uno sguardo all'orizzonte. Vedrete l'infinita magia della Maiella!

Ristorante Villa Maiella

via Villa Maiella 30, 66016 , Tel. 0871 809319 , Fax 0871 809362

info@villamaiella.it, www.villamaiella.it

Coperti: Interni 80; Esterni 40
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: gennaio variabili; luglio variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Peppino (Giuseppe) Tinari e la moglie Angela (Di Crescenzo) sono due alfieri dell'alta ristorazione italiana. Il loro Villa Maiella non è semplicemente un posto incantevole, ma è un presidio di buongusto. Che cosa li avvicina alla nostra "gastrosofia"? Tutto. Hanno difeso i prodotti del territorio, li hanno esaltati. Hanno assunto la tradizione gastronomica e l'hanno portata a vette di qualità davvero rilevanti. Hanno infine saputo introdurre innovazione nei piatti senza in nulla tradire l'origine. E poi ci sarebbe da dire della capacità di accogliere, della bellezza del loro ristorante, della disponibilità verso l'ospite. Insomma

Villa Maiella è una delle tappe irrinunciabili in un viaggio goloso e curioso attraverso l'Italia. Villa Maiella (che è anche ottimo albergo) è un crocevia di affetto, di amore per la terra e di cultura gastronomica. E noi, grazie a loro, ne possiamo godere in perfetta sintonia d'intenti che muovono un appetito non soltanto alimentare. Il locale è grazioso senza affettazione: caldo il cromatismo, nitida la sala, di domestica eleganza gli arredi, deliziosa la mise en place. Esatto introibo per l'incontro con un menù che esalta i profumi, che è solido nei sapori (e questa è la citazione più autentica della territorialità), filologico rispetto dell'agricoltura del luogo negli ingredienti, di misurata creatività nelle composizioni. Trionfano il tartufo e l'agnello, si esalta il formaggio, si respira la ruralità, ma guizza anche la trota e titilla il palato il sapiente uso delle erbe aromatiche come entrando in una atavica bottega d'alchimista che sappia dosare i semplici con maestria quasi esoterica. Questo è Villa Maiella, che ha un guizzo d'eccellenza nella cantina: oltre 1200 etichette dove potete notare i soliti blasonati, ma anche sorprendenti citazioni dell'Italia, paese del vino. Da non perdere la selezione dei vini dolci e Passiti: è semplicemente stupefacente! Se dovessi indicare due piatti di Peppino che sono memorabili direi due cose di assoluta semplicità, ma calligrafiche nell'esecuzione ed esaltanti al gusto: i ravioli di Burrata allo zafferano de L'Aquila, il pollo nostrano in casseruola al Vino cotto. Inutile dire che il menù cambia secondo stagione e che la proposta gastronomica è sconfinata. Cito alcuni piatti per farvi rendere conto dell'opulenza di questa proposta gastronomica. Tra gli antipasti troviamo: stagionati di maiale della tradizione, salamino, lardo, ventresca, ventricina, salsiccia di carne e di fegato, scaloppa di foie gras con uva sultanina e salsa al Torcolato, coniglio farcito cace e ove e i suoi fegatini su riccia all'agro di mosto cotto, vitello al pepe Sechuan con indivia croccante e maionese all'olio di vinaccioli, flan di

Ricotta con crema di ventricina dell'Alto Vastese, bianco di tacchino cotto al profumo di arancia su insalata di finocchi, pallotte cace e ove (formaggio, uova, pomodoro fresco ed extravergine). C'è poi un capitolo delle zuppe che merita enorme attenzione. La zuppa è infatti la quintessenza della cucina di territorio, dunque da provare la zuppa di farro spezzato di Caprafico con cicoria e Canestrato di Castel del Monte. E poi gnocchi agli spinaci su vellutata di cavolfiori e mandorle croccanti, chitarra al ragù di agnello e Ricotta affumicata al ginepro, tacconcelli con fave fresche cipollotto e guanciale di maiale, chitarrina con asparagi selvatici e pomodoro candito, mezzi rigatoni al ragù bianco di vitella con capperi e limone, riso Vialone Nano su crema di rape con Fonduta di Pecorino. Se a questo punto non siete ancora sazi apriamo l'infinito capitolo delle carni tutte selezionate, tutte provenienti dai mercati locali. Ecco allora che la carta ci suggerisce: morbido di vitella con vellutata di pomodoro profumo di peperoni e sformatino di rape, Il quadro (quattro interpretazioni dell'agnello locale), coniglio in porchetta con patate, pollo nostrano in casseruola al Vino cotto di Roccamontepiano con ortaggi del mercato, stinchetto di agnello allo zafferano con fagiolina del Lago Trasimeno, rosa di vitello in camicia di lardo nostrano con insalata tiepida di finocchi indivia e radicchio; in alternativa alle carni ci sono il baccalà norvegese "Ali Bianche" al tegame con patate e pomodoro, la "cipollata" e l'uovo e infine la tavolozza di formaggi d'autore davvero interessante.Arriviamo al capitolo dei dessert che da solo vale il viaggio. Trovate: delizia al cioccolato, semifreddo al parrozzo, meringa con fragole e panna, gelato al cioccolato con anice stellato, coppa di gelato alla vaniglia con mosto cotto, mousse all'arancia, sorbetto all'ananas. Ma per assaggiare tutto vi consigliamo la degustazione, che è composta di quattro portate. Ecco, questa è la cornucopia di Villa Maiella. Che dire ancora? Be', che ci sono i menù specifici,

quello della tradizione a 38 euro, il gran menù a 50 euro, ma c'è soprattutto una splendida terrazza che nella buona stagione diventa il salotto di una natura che qui profuma di buono e che sembra una rampa di lancio verso i sogni.

ISOLA DEL GRAN SASSO D'ITALIA (TERAMO)

Il Mandrone

contrada San Pietro, frazione San Pietro, 64045 , Tel. e fax 0861 976152

Coperti: Interni 54
Chiusura: martedì
Ferie: fine gennaio; inizi febbraio; fine novembre; inizi dicembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 23 euro

Avrete atmosfere di assoluta domesticità. Il ristorante è infatti ospitato in una tipica casa di montagna di legno e pietra, immersa nel Parco del Gran Sasso e nel centro storico della frazione di San Pietro. Gli antipasti partono con uno dei salumi principe della zona, ossia la ventricina, poi appetitose salsicce di cinghiale con pomodori, prosciutto, Pecorino,

Ricottine fresche, verdurine e 4 crocchette di melanzane e Ricotta. La montagna, si sa, mette appetito, e per placare un po' i crampi della fame vi consigliamo di ordinare la specialità della casa: strongole alle 18 erbe aromatiche del Gran Sasso, una sorta di spaghetto condito con le erbe spontanee che vengono reperite nella zona del Gran Sasso e che conferiscono alla pasta un sapore unico; ideale è poi abbinarle a un buon bicchiere di Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colline Teramane, come ci consiglia Loredana Canuti, cuoca e titolare del ristorante. Un altro primo che vi suggeriamo è la chitarra al ragù – altro piatto tradizionale della zona – ma anche le ceppe alla crema di porcini, i raviolini al tartufo, le sorprese del pastore, le fettuccine al ragù. Per secondo si può scegliere tra un ottimo agnello al coccio (in umido, in bianco con crostini di pane), le cotolette di agnello fritte, l'arrosto di maiale o di vitello, la brace o la pecora alla callara (la pecora viene tagliata a pezzi, bollita in abbondante acqua e scolata; la si mette a cuocere in un grande tegame con timo, salvia, maggiorana e alloro). Vino sfuso e poche etichette regionali. Ma in compenso avrete il profumo del forno dove ogni giorno si fa il pane. Tiramisù, dolce di Ricotta (quando c'è la Ricotta fresca di montagna), semifreddo all'amaretto con salsa al caffè, torta classica con crema e cioccolata sono i dessert preparati da Loredana.

LANCIANO (CHIETI)

Agriturismo Caniloro

contrada Sant'Onofrio 134, 66034 , Tel. 0872 50297 , Cell. 329 3603229

info@caniloro.it, www.caniloro.it

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: aperto solo su prenotazione
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Definirlo agriturismo è fargli torto. È una sorta di presidio rurale lì in contrada Sant'Onofrio dove Lanciano ritrova la sua più antica radice. Si sta come in famiglia in mezzo alla campagna condividendo sapori che sono autentici e un'ospitalità franca. Il valore aggiunto di questa tavola sono la freschezza degli ingredienti (quasi tutti provengono dalle attività aziendali) e l'autenticità delle ricette. A cominciare dai frascarelli fatti con acqua e farina e cotti direttamente nel sugo di pomodoro, dal rintrocilo, uno spaghettone di consistenza morbida, perfetto con i sughi di papera e castrato; e a seguitare con gli immancabili maccheroni alla chitarra con sugo di stagione (erbe di campo, basilico e pomodoro fresco, ceci e baccalà, verza e peperone secco ecc.). Siamo dunque nel paradiso della cucina manuale, fatta in casa. Che si rivela anche nel coniglio sotto il coppo (cotto nel camino), nel pollo ruspante a la ratelle (in graticola), nelle carni di maiale in griglia, nel coniglio ripieno, in alcune ricette antiche come le pallotte cac' e ova, nella "zza scema" o nella pizza e foije, invernalissimo e gustosissimo piatto pastorale. Il vino è della casa, i dolci sono i più classici, l'atmosfera di grande confidenza. Un applauso per i salumi

aziendali che fanno da antipasto, tra cui la ventricina vastese. Sono il frutto dell'allevamento di pochi scelti maiali allo stato brado. Non esiste un menù alla carta, chi prenota si affida all'estro della chef patronesse Giuseppina Di Nardoma, il costo è sempre 25 euro (nel prezzo dei pasti è sempre compreso il coperto, le bevande e il caffè) e prevede: antipasti della casa caldi e freddi, pasta fatta in casa condita secondo la stagione, coniglio alla contadina o pollo al tegame di creta; per i bambini invece salumi della casa, pasta fatta a mano al sugo di pomodoro, arrosto con patate fritte, tutto a 15 euro. Inoltre a cadenza mensile si organizzano serate a tema quali: maiale e baccalà in inverno, l'orto e le erbe spontanee mangerecce in primavera, gli ortaggi in estate, il vino e l'olio nuovo in autunno.

L'AQUILA (L'AQUILA)

La Conca alla Vecchia Posta

via Caldora 12, 67100 , Tel. e fax 0862 405211 , Cell. 334 3152750

ristorantelaconca@alice.it, laconca.wordpress.com

Coperti: Interni 70

Chiusura: domenica a cena; lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Locale che pur trovandosi sulla strada si fatica un po' a trovarlo per come è messa l'insegna. L'interno è curato, e il servizio, anche se non molto veloce, è gentile. Abbiamo scelto antipasti tipici: pane cotto (fetta di pane casereccio con patate e cicoria spolverate con prezzemolo e Pecorino e condite con olio di oliva), prosciutto, salame, salsiccia dura, Scamorzina affumicata alla brace e mousse di Ricotta con il miele (veramente squisita). Rosalba Antonini, la titolare del ristorante, ci ha poi portato: maltagliati con sugo bianco di papera muta e zafferano di Navelli (lo zafferano era nell'impasto e non nel condimento che risultava veramente delicato), agnello del Parco alla brace (è stato uno degli agnelli più buoni che abbiamo mai mangiato ed era cotto molto bene). Non perdetevi però tra le loro specialità (che variano secondo stagione, mercato ed estro degli chef) il pane in carrozza con le alici, gli strozzapreti con Ricotta e guanciale, il fagottino di pasta sfoglia con melanzane e pomodoro. I dolci – scarsi di quantità, rispetto ai canoni Mangiarozzo – comprendevano crema cotta al vapore con riduzione al Marsala, meringa con crema, coulis d'arancia e cioccolato, ed erano squisiti. In cantina una buona selezione di vini quasi tutti abruzzesi, con circa una sessantina di etichette. Il ristorante naturalmente "soffre" per i danni che il terremoto del 6 aprile 2009, ma nonostante questo la cifra che abbiamo riscontrato è ancora di alto livello; la cucina di Luca e di Antonio, ancora ci sorprende e confermiamo che questo resta comunque uno dei migliori indirizzi aquilani.

Osteria Antiche Mura

via XXV Aprile 2, angolo via XX Settembre, 67100 , Tel. 0862 62422

leonardodedominicis@alice.it

Coperti: Interni 35; Esterni 20
Chiusura: domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Sono i cugini Antonello De Dominicis (in sala) e Maurizio Videtta (in cucina) a portare avanti – con sapienza e umiltà – questa nota osteria della città de L'Aquila. Cucina abruzzese quindi, nel solco della tradizione, con specialità che vanno dal coniglio con lo zafferano di Navelli alle polpettine all'aquilana, dall'immancabile agnello cac' e ova (piatto tipico di tutta quest'area) alla zuppa di ceci e castagne, dalle fettuccine con guanciale Pecorino Ricotta e zafferano alle lenticchie del Gran Sasso (vedete come il territorio si fa sentire nei piatti grazie all'utilizzo di ingredienti eccellenti di questa regione?), dalla trippa al gallo al vino bianco. Naturalmente il menù varia secondo le stagioni e la reperibilità dei prodotti; comunque è sempre presente un menù degustazione a circa 35 euro. A noi poi sono piaciute sia la pera cotta nel vino Montepulciano sia la crema classica della nonna. Nel bicchiere abbiamo trovato una quarantina di etichette di vino che privilegiano per lo più l'Abruzzo.

MOSCIANO SANT'ANGELO (TERAMO)

Borgo Spoltino

via Selva Alta, località Selva de' Colli, 64023 , Tel. e fax 085 8071021 , Cell. 347 3334804

info@borgospoltino.it, www.borgospoltino.it

Coperti: Interni 45; Esterni 50
Chiusura: domenica a cena; lunedì e martedì; a pranzo
Ferie: primi 20 giorni di novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Cominciamo dall'orto del Borgo. Perché da lì si capisce cosa si intende per aderenza alla territorialità, per qualità dell'ingrediente, per cucina che lo esalta. Gabriele Marrangoni e Mauro Angeloni, entrambi chef e patron di questo ristorante, hanno deciso di lavorare da soli le loro erbe. E poi si sono spinti oltre: hanno avviato una piccola azienda agricola "Di

Terra" dove producono gran parte degli ingredienti della loro cucina. La location invita a una certa domestica intimità: i travoni in legno, le pietre, le ampie volte che incorniciano i tavoli e un arredo di semplice eleganza sono il perfetto contenitore per un contenuto (il cibo) intelligente nella proposta, sapido nella degustazione, amorevole nella preparazione. Ad aggiungere valore la passione di Mauro e Gabriele per il jazz che si traduce spesso in jam session e in serate a tema di musica e gastronomia. Quest'anno ci sono stati e ci saranno ospiti: Rossana Casale Quintet, Fabio Concato e Paolo Di Sabatino Trio, Quintorigo e Phil Woods e Giovanni Mazzarino Trio. La proposta gastronomica è di livello e si addice perfettamente alla personalità dei due chef e all'armonia che questa deliziosa country house offre ai clienti. Così si possono gustare tra gli antipasti le eccellenze del territorio fatto di Canestrato di Castel del Monte, Ricotta affumicata del Parco, salsicciotto teramano, culatello della Val Vibrata, giuncata con tartufo, verdure agrodolci fatte in casa, insalata di farro, oppure un antipasto caldo del giorno o la crema di porri e patate, il filetto di baccalà arrostito, l'uovo al tegamino con tartufo nero pregiato, il tortino di farro e rape, le mazzarelle teramane (piatto tipico). La scelta dei primi comprende, tra le altre proposte (di quel giorno d'inverno durante la nostra visita): orecchiette con broccoli mazzancolle e baccalà, chicche di patate con salsa al Parmigiano e tartufo nero pregiato, chitarra con pallottine in salsa classica (piatto tipico), tagliolini con rape impastate crema di cannellini pomodoro passito e Ricotta stagionata di Castel del Monte o la zuppa del giorno (zuppa di farro con verdure di campo). Tra i secondi si possono gustare: baccalà in guazzetto con patate, tagliata di vitellone con misticanza di stagione, stracotto di pecora disossata (piatto tradizionale), millefoglie di controfiletto con tartufo nero. Per chi è appassionato di formaggi poi c'è la selezione dei prodotti abruzzesi: un vero godimento. Buona anche la

scelta dei dessert e dei vini con circa 200 etichette. Com'è ovvio per chi fa cultura del territorio c'è la carta degli oli e per chi fa cultura musicale quella dei distillati. Il menù degustazione del borgo a 45 euro è molto ricco, quello per vegetariani (35 euro) è molto appetitoso; il ristorante è autorizzato AIC, per cui si preparano anche piatti senza glutine. E se invece non avete modo di salire fin qua, ma state transitando sulla A14, sappiate che troverete all'uscita del casello Teramo-Giulianova il Terra del Gusto: è una sorta di fast food con i piatti della cucina cosiddetta "povera", dove si possono comprare prodotti territoriali bio senza conservanti o additivi alimentari e quasi tutte le etichette dei vini della regione (la stessa tipologia di punto vendita la trovate anche a Giulianova in via Gramsci 65, tel. 085 8003789, e a Montesilvano in via Verrotti 74/1, tel. 340 0946117).

OFENA (L'AQUILA)

Azienda Agrituristica Sapori di Campagna

S.P. Delle Vigne km 7800, contrada Colonia Frasca, 67025 , Tel. e fax 0862 954253 , Cell. 340 7666625, 333 2777429

info@saporidicampagna.com, www.saporidicampagna.com

Coperti: Interni 35; Esterni 25
Chiusura: giovedì; a cena nei festivi
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Ofena dista un tiro di schioppo dal Parco del Gran Sasso. In questo quadro di natura, di domestiche suggestioni, di sapori autentici, ecco la tavola officiata da Gabriella Costantini: un piccolo gioiello di ospitalità e di gastronomia, recentemente ristrutturato in stile rustico con moderati cenni di modernità. Tra le specialità potete scegliere: degustazione di antipasti, pizza fritta, ravioli all'abruzzese, gnocchetti di pasta bianca con ceci e zafferano di Navelli, agnello alla brace, patate alla griglia, e ceci dolci. Ma altre proposte vi attendono quando arriverete in questo locale annunciato da un ulivo secolare (non è un caso che qui si produce olio extravergine di oliva utilizzato anche nel ristorante) che dà il benvenuto lì davanti alla sala la quale ha volte a stella e un caminetto a scaldare l'ambiente nelle fredde giornate invernali. Badate bene che qui però non si lavora con un menù alla carta, perché i piatti proposti (esclusi alcuni che ormai sono diventati piatti di fondamentale caratterizzazione del locale) variano rispettando la ciclicità produttiva delle stagioni. E infatti il ristorante si avvantaggia dei prodotti dell'orto: frutta, farro, olio, farina di farro, ceci, cicerchie, zafferano e fagioli (c'è anche la possibilità di acquistare i prodotti direttamente nel ristorante). A coadiuvare mamma Gabriella ci sono Serenella e Livia che lavorano per lo più in sala. Si può optare per il menù degustazione a 38 euro – bevande escluse – o affidarsi ai piatti del giorno. Tra gli antipasti trovate quello all'italiana che

prevede circa 8 portate diverse tra salumi, formaggi locali con marmellate (ottima quella al peperoncino e alle cipolle), antipastini vegetali (verdure sempre secondo stagione) come lo sformatino di zucca, asparagi, anche melanzane e farro saltati in padella e un'interessante polenta di farro al forno con i funghi. Tra i primi vi segnaliamo le immancabili chitarre, le sformatine di riso al forno con Ricotta e carne di agnello e la zuppa di lenticchie o di farro, i ravioli all'abruzzese, le fettuccine con baccalà, il brodo con cicoria di campagna. Per i secondi carne alla griglia, agnello dell'azienda alla brace, Pecorino arrosto con il miele, formaggio alla piastra alle cento erbe, maiale al vino. I dolci rispecchiano una territorialità che non delude: ferratelle, biscotti secchi abruzzesi, mostaccioli, ma anche tiramisù, crostata di cioccolato e fragole, crema allo zafferano (prodotto nell'azienda) e mousse di fragole. Carta dei vini piccola che contempla le produzioni di sette cantine locali: Cantina Gentile, Cantina Cataldi Madonna, Cantina Valle Reale, Cantina Praesidium, Cantina Pasetti, Cantina Tullum, Cantina Pietrantonj. In più trovate il menù per i bambini a 15 euro.

ORTONA (CHIETI)

Al Vecchio Teatro

corso Garibaldi 37, 66026 , Tel. 085 9064495

info@alvecchioteatro.com, www.alvecchioteatro.com

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: mercoledì; giovedì a pranzo
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

La trattoria è piccola ma deliziosamente arredata: le stoviglie di rame, i tavoli in legno, gli attrezzi di una volta che fanno capolino dalle pareti e soprattutto una bella terrazza che si specchia sul mare sono gli elementi che caratterizzano gli ambienti in cui vi troverete a mangiare. La proposta gastronomica è – naturalmente – tutta incentrata sul pescato del giorno e offre: antipastini misti caldi e freddi tra i quali da non perdere i carpacci e il pesce crudo; si prosegue con primi piatti fatti in casa come i cavatelli alla pescatrice, le chitarrine o tagliatelle allo scoglio, i ravioli, gli gnocchi e i tacconi di kamut allo scorfano e basilico o al sugo di alici. A proporre tutto ciò è la famiglia Carusi con Armando a capo (che ci dice essere stato "scoperto" dal grande maestro Gino Veronelli), il quale ci spiega che una vera specialità del locale è data da una cottura tipica abruzzese: quella al coppo, una sorta di coperchio in ferro posto sopra la teglia del pesce che conferisce un gusto particolarmente rustico. All'interno del ristorante c'è un erbario – che nel 2009 è stato ampliato, visto che Armando è anche proprietario di un terreno nel quale coltiva i prodotti, gli ortaggi, le olive per l'olio e le erbe aromatiche di campagna che poi vengono usate nel locale – a sottolineare la passione e la cura con la quale gli ingredienti vengono selezionati e utilizzati per la preparazione dei piatti, come ad esempio la particolare ricetta della mormora del

traboccante (dalla Costa dei Trabocchi, una splendida zona dell'Abruzzo ancora poco conosciuta). Tra i secondi ottime triglie in scapece (altra particolare modalità di cottura tipica abruzzese), spigola con funghi porcini, grigliate miste, pescato all'acquapazza e coda di rospo al forno. Dolci fatti in casa dalle donne di famiglia Leonora e Daniela, come le nevole ortonesi (con misticotte profumate alla cannella), i bocconotti e le pizzelle servite con abbondante Vino cotto. La carta dei vini è costituita da ben 300 etichette, molte delle quali abruzzesi, così come l'olio; il menù propone la degustazione a 38 euro, vino compreso. Dal 2010 i coniugi Carusi offrono un servizio in più: hanno appena ristrutturato un edificio ricavandone tre deliziose suite che sono dei veri e propri miniappartamenti dotati di cucina, situati di fronte al ristorante.

OVINDOLI (L'AQUILA)

Il Pozzo

via Monumento dell'Alpino, 67046 , Tel. 0863 710191 , Cell. 329 5974768

Coperti: Interni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: giugno variabili; settembre variabili

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Ovindoli, piccolo borgo dalle origini medievali, ospita questo ristorantino di proprietà di Domenico Pompili. La location è quella di una vecchia stalla completamente restaurata, dall'ambiente rustico e accogliente che ben si intona con il paesaggio circostante fatto di pascoli e prati montani. La cucina è sapida, verace e ricalca la tradizione gastronomica locale senza troppi vezzi di modernità, con un menù che varia settimanalmente (e sempre secondo stagione), lasciando però le ricette principali sempre presenti e garantendo comunque un menù "offerta" o piatti più ricercati nei fine settimana. Mamma Liberata Sebastiani – l'artefice delle delizie che escono dalla cucina – apre le danze con antipasti di caccia: salumi di capriolo, di cervo o di cinghiale, speck d'anatra e crostini, canapè di funghi; a seguire ottime zuppe di funghi porcini, ravioli con Ricotta e orapi (una sorta di spinacio selvatico) e scrippelle 'mbusse, ossia crêpe con formaggio e noce moscata in brodo di carni bianche, pappardelle al capriolo, gnocchi di Marcetto, crêpe Caruso, chitarra al Pozzo o ai porcini e zafferano, rigatoni tartufati. Per secondo si privilegiano cacciagione e carni locali come l'agnello dorato, panato e fritto, lo stracotto di maiale, il filetto di tacchino al Marsala con tartufo, il cinghiale in umido, gli involtini di melanzane, la Scamorza alla piastra, o il classico filetto al pepe verde. In stagione anche pietanze a base di funghi porcini, tartufo fresco, carciofi od orapi. Stuzzicante la selezione dei formaggi locali e la proposta dessert con il tiramisù e la torta all'arancia a fare da padroni. In cantina una quarantina di etichette in prevalenza abruzzesi e nazionali.

PACENTRO (L'AQUILA)

Taverna de Li Caldora

piazza Umberto I 13, 67030 , Tel. 0864 41139 , Fax 0864 410944

www.tavernacaldora.it

Coperti: Interni 50; Esterni 35
Chiusura: martedì; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

È un'emozione da poco, per cantarla con Anna Oxa, quella di sapere che qui sono tutti innamorati di mademoiselle Ciccone. Ma è un innocente vizio italico quello di entusiasmarsi per remoti legami di sangue con le star hollywoodiane. Del resto viviamo l'epoca del gossip, dell'immagine e che volete farci: un po' di provincialismo è inevitabile come l'influenza d'inverno. A parte questo vale la pena accostarsi al borgo di Pacentro, da cui appunto pare derivi la famiglia che ha generato Madonna, non già per ascoltare i fan della rockstar che cantano in dialetto abruzzese Like a virgin, quanto per ricostruire una storia antica di uno dei borghi più suggestivi di Abruzzo. Fu questo il feudo (con annesso

Castello) dei Caldora: potentissima famiglia che teneva in scacco tanto la Curia Romana quanto la Corte Imperiale. E rivive il fasto genealogico nella taverna che porta il nome della nobilissima e arcigna famiglia. E una storia familiare è anche quella di Carmine, che gestisce la tavola, e di sua moglie Teresa, che ha assunto le ricette dalla suocera e ora in cucina le prepara per l'ospite. È stato il legame tra i Cercone e i Caparso celebrato dall'unione di Carmine e Teresa a mettere insieme un corredo di tradizioni davvero ragguardevole. Che si riflette puntualmente nella proposta gastronomica. Che si fa concreto vantaggio per chi si siede ai tavoli di questa bellissima taverna dove il bianco avorio delle pareti si accorda con il colore delle chianche (le pietre) che sottolineano gli archi dai quali pendono bellissimi lampadari in ferro battuto. C'è una veranda magnifica e la saletta con il camino è adorna di foto, di quadri e di citazioni sotto forma di oggetti e arredi che esaltano ancora una volta il territorio. Si sente qui un rapporto vero con la terra che diventa prodotto che si trasforma in piatto. Ecco perché la Ricottina di capra de Li Caldora è diventata un must, ecco perché in stagione i funghi e poi i tartufi, ma anche i carciofi, le erbe di campo e i fagioli di Paganica diventano profumo autentico. Ecco infine perché la cucina di Teresa – che oggi dopo la ristrutturazione opera in uno spazio più funzionale e moderno – ha un sapore armonico: tra il tempo (tutto è scandito secondo stagione) e lo spazio (tutto è di provenienza locale, della Valle Peligna). Nella proposta gastronomica – si prevedono sempre 4 antipasti, 6 primi, 8 secondi e 4 dolci che variano a seconda della stagione e della disponibilità del mercato – si trovano funghi prugnoli della Majella, insalatina tiepida di baccalà, fegatini di agnello in umido, insalata di funghi, Ricottine di capra tiepide e coratella per cominciare. Gli antipasti determinano il prezzo medio finale, in quanto se prendete l'antipasto misto (comprensivo di circa 10 assaggi diversi) il conto da circa 25

euro può arrivare anche a 35. Tra i primi, ravioletti di carne con verdura e tartufo, maccheroncini alla chitarra con tartufo bianco, lasagne Iacopo Caldora, gnocchi al ragù di castrato, ravioli con Ricotta di capra al pomodoro (specialità), zuppa di legumi con farro, ceci, fagioli di Navelli o di Paganica e lenticchie di Santo Stefano. Si prosegue con capretto cacio e ove, agnello alla brace, marro (una vera specialità: sono delle budellucce d'agnello ripiene e cotte alla brace), pecora alla cutturu, Scamorza alla brace, baccalà con patate, castrato e arrosticini. Ottime le zolle (steli dei fiori dell'aglio rosso di Sulmona), squisite le verze con salsiccia di cinghiale e gustosi i Pecorini locali. Tra i dolci: pasta sfoglia alla crema Chantilly, pizza dolce con crema e cioccolato, torta di mele e mousse di cioccolato o al limone con frutti di bosco. Ampia cantina con circa 350 etichette nazionali e una di vini regionali con circa 120 bottiglie; carta dei distillati. Sono la conferma anche le scelte di cantina (dall'opzione tutta territoriale) di Carmine che del suo Abruzzo si fa gustosa bandiera. Andarlo a trovare è capire un po' di più cosa significa oggi fare l'oste in tempi di crisi, cercando il meglio sotto casa (il menù degustazione è a 35 euro).

PENNE (PESCARA)

Osteria del Leone

piazza XX Settembre 3, 65017 , Tel. 085 8213224 , Cell. 328 7732168

catoneantonio@gmail.com, www.osteriadelleone.com

Coperti: Interni 55
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Una deliziosa trattoria con cucina biologica che ripercorre le tradizioni gastronomiche abruzzesi con una qualità davvero soddisfacente, con grande cura per la selezione dei prodotti e degli ingredienti, secondo stagione e secondo disponibilità del mercato. In entrata fellata abruzzese (selezione di salumi e formaggi), prosciutto e pomodoro con focaccina di farro e alcuni antipasti caldi tra cui sformati di verdure. Tra i primi maltagliati rustici, mugnaia del Leone, gnocchi tre zeta (zucca, zucchine, zafferano), fettuccine di saraceno, ravioli al profumo di bosco, zuppa di verdure legumi e cereali, maccheroni alla chitarra. Si prosegue con pecora porchettata con peperoni arrosto e tagliata di controfiletto al Montepulciano d'Abruzzo (due specialità della casa), ma anche scaloppine al Trebbiano d'Abruzzo, trippa alla pennese, Mozzarella appassita alla piastra, tofu con insalata mista, formaggio Primosale grigliato con insalata. Da provare anche l'agnello e il cinghiale. A gestire il tutto è Antonio Catone, che propone ai suoi clienti una buona carta dei vini con circa 250 etichette tra produzioni abruzzesi e italiane. Inoltre, ci sono menù per tutti i gusti: menù degustazione (con antipasto, primo, secondo e dolce) a 25-30 euro, menù per vegetariani e per celiaci a 25 euro (con 4 pietanze). Il locale è facile da trovare perché è

proprio nel centro storico di Penne e spesso organizza serate a tema con rappresentazioni teatrali della tradizione ed eventi con musica jazz.

PESCARA

Osteria La Lumaca

via delle Caserme 51, 65123 , Tel. e fax 085 4510880 , Cell. 338 7075922

info@osterialalumaca.com, www.osterialalumaca.com

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: celiaci

Quando si dice che la cucina è attenzione. Anche e soprattutto per l'ospite. Pensate: questo locale è stato tra i primi a essere associato all'AIC e offre un menù per celiaci di grande qualità. Merito della sensibilità dello chef Nicolino di Sabatino e del suo amicissimo Luca

Filippini che si autodefinisce “il giullare” di sala. La filosofia di questo ristorante è esaltazione dell’ingrediente, aderenza alla territorialità, proposizione della gioia del cibo e del convivio. Che si riflette anche in una monumentale cantina: oltre 800 etichette messe insieme con passione e intelligenza. Tra le specialità potete trovare: farrotto di Caprafico con zucca e mandorle amare, brasato di manzo al Montepulciano d’Abruzzo, strascinati con Ricotta di pecora dei Monti della Laga e zafferano di Navelli, zuppa di ceci e castagne, zuppa di ceci e porcini, pecora alla callara, crudo di manzo all’olio agrumato, lumache con pomodoro e mentuccia, semifreddo al parrozzo. In menù comunque compaiono sempre 4 antipasti, 9 primi, 9 secondi e 6 dolci. A chiudere una discreta selezione di formaggi (6 tipologie a 14 euro) serviti con miele, confetture, gelatine o mostarde, oppure i dolci della casa preparati rigorosamente con prodotti freschi e non preconfezionati: panna cotta allo zafferano di Navelli, crème caramel, semifreddo al melone giallo invernale, mousse al cioccolato fondente, crostata di sclucchiata (una confettura d’uva che si fa da queste parti). Della cantina sappiamo già, ma anche l’attenzione ai distillati merita, visto che ci sono un centinaio di etichette. Inoltre ci sono diversi menù: quello degustazione sui 25 euro, ma soprattutto il cosiddetto “pranzo veloce” con diverse combinazioni che va da 8 a 15 euro. Spesso si organizzano corsi olio, corsi formaggi, corsi vini, numerose degustazioni vini (verticali e orizzontali) e un programma di serate a tema con cadenza ogni 2-3 settimane circa.

Trattoria Acquapazza

via Italica, 65127 , Tel. 085 4514470

Coperti: Interni 34; Esterni 20
Chiusura: sabato a pranzo; festivi
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Volete farvi una bella mangiata di pesce come quella che spesso viene in mente quando, percorrendo la riviera adriatica, si viene inondati dai profumi della frittura di mare? Allora venite qui nel nuovo indirizzo di questo ristorante a provare una cucina di territorio valorizzata dall'utilizzo di pesce freschissimo, tanto che se non viene reperito il locale resta chiuso. Bisogna dire che per acquapazza, nella zona del medio Adriatico, si intende un tipo di cottura del pesce caratterizzata dall'utilizzo di pomodoro fresco ed erbe aromatiche (finocchietto, prezzemolo o rosmarino) a mo' di brodetto. E infatti la specialità della cuoca Paola Vianello – titolare con Ernesto – è proprio il pesce all'acquapazza, ma da provare sono anche le tagliatelle carciofi e scampi, le chitarrine ai frutti di mare, le orecchiette broccoli e panocchie o i garganelli con zucca e gamberi. Seguono naturalmente dei semplicissimi ma squisiti arrosti e fritti di paranza o il rombo al limone. Carta dei vini di impronta soprattutto regionale e qualche etichetta nazionale (circa una sessantina in tutto).

RIVISONDOLI (L'AQUILA)

Ristorante - Enoteca da Giocondo

via Suffragio 2, 67036 , Tel. 0864 69123 , Fax 0864 641002 , Cell. 393 3171957

g.gasbarro@libero.it, www.abruzzoenogastronomico.com

Coperti: Interni 40
Chiusura: martedì
Ferie: 15-30 giugno (variabili)
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Con le travi in legno al soffitto, una serie di bottiglie di vino poste in credenze e scaffali sparsi in tutto il locale, l'ambiente informale e rustico (spesso ci sono i Caciocavalli appesi alle travi), non ci si può che aspettare una cucina casereccia che utilizza esclusivamente prodotti di territorio. Il ristorante si trova lungo un vicolo del paese ed è gestito dalla cuoca Giovanna Maestro insieme al marito Giocondo Gasbarro. Vecchie ricette la fanno da padrone nella realizzazione dei piatti e nella proposta culinaria: foje e patan, piatto povero molto gustoso che veniva mangiato nelle case rurali con verze, patate locali e fagioli di Santo Stefano; pecora al cotturo su prenotazione (paiolo dei pastori, un tempo utilizzato sopra al fuoco vivo per cuocere la carne di pecora appunto); scartellate, ossia una sorta di frittelle dolci a sfoglia sottilissima. Ma tra le pietanze più richieste ci sono anche le zuppe, le minestre, i piatti a base di zafferano di Navelli, la polenta, le paste ripiene con formaggi

locali, le specialità con verdure spontanee e legumi dell'Aquilano, i ravioli Ricotta e orapi, gli gnocchi con pancetta e zafferano, le chitarre con prataioli freschi (giugno-ottobre) o i cazzatielli con fagioli. In stagione anche le taccozze (simili ai maltagliati) con zafferano di Navelli e zucchine (la pasta è fatta in casa), la polenta in bianco con broccoletti salsiccia e Pecorino, il pancotto con gli orapi (spinaci selvatici che nascono vicino agli stazzi delle pecore in alta montagna); tra i secondi richiestissimi sono le carni alla brace (buono l'agnello a scottadito) e il formaggio Primosale arrostito con melata di castagno o di bosco. Tra i dolci tipici segnaliamo anche la pizza, una sorta di pan di Spagna casereccio con Alchermes, crema e cioccolato o la pasticceria secca con ferratelle e mustaccioli. In cantina tra enoteca e ristorante la scelta si aggira intorno alle 250 etichette (spesso si organizzano serate a tema dei vini abruzzesi) e si possono trovare anche liquori fatti come una volta con la genziana e le centerbe reperite nel Parco Nazionale d'Abruzzo. Per i bambini c'è un menù specifico a 20 euro, mentre per i grandi il menù degustazione è intorno ai 30 euro.

ROCCA SAN GIOVANNI (CHIETI)

La Balena - Osteria di Mare

Statale Adriatica, contrada Vallevò 133, 66020 , Tel. 0872 609201 , Cell. 348 3840677

labalena99@virgilio.it, www.osteriabalena.it

Coperti: Interni 40; Esterni 35
Chiusura: lunedì
Ferie: gennaio; febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Una storia singolare che fa diventare subito accattivante questo locale. Si dice che 41 anni fa su questa spiaggetta d'incanto si sia arenata una balena. Venne una gran folla e dopo poco un pescatore decise di mettersi in questo luogo diventato improvvisamente famoso a vendere frutta, verdura e un po' di pesce fritto. Dovete ben sapere che sull'Adriatico è comune il doppio ruolo di contadino e pescatore. E quell'eredità è comunque restata a La Balena, perché qui ancora si sentono i profumi del mare e dell'orto in una proposta gastronomica che ha una cifra sapida, innovativa e territoriale insieme. Merito dello chef, patron Stefano Tucci, che ha fatto di questo locale una bomboniera da dove godere con tutti i sensi il mare, a partire dal menù degustazione che trovate in carta a 35 euro. La piccola sala ha grandi vetrate e recentemente una ristrutturazione ha restituito a efficienza le terrazze che paiono protendersi sulle onde. In estate pranzare in questi due dehors ingentiliti da tante piante è un incanto. Il menù, che varia secondo mercato e secondo stagione, ha tuttavia alcuni punti fissi. Eccoli: bruschette di mare della Balena, cozze ripiene, alla marinara o alla tarantina, carpaccio di tonno alla colatura di alici o di pescespada al limone, sauté di vongole e cozze, crudo di baccalà al pepe rosa, per principiare. Tra i primi si segnalano spaghetti neri alle vongole, triangoli al ripieno di pescespada con tartufo nero d'Abruzzo,

tacconelli fatti in casa con sugo di panocchie, linguine ai ricci di mare, gnocchi alla pescatrice, linguine al sugo di razza e cozze o il classico risotto alla marinara. Ottimo, quando è disponibile il piccolo pesce di paranza, lo storico brodetto locale. Le fritturine sono sempre fragranti con il pescato delle barchette della zona. Semplici e deliziose le grigliate di pesce alla brace. Da provare l'insalata mediterranea. I dolcetti fatti in casa sono quelli della zona: cellipieni di San Vito, tarallucci, nevole di Ortona. La cantina è solida soprattutto di vini bianchi e spumanti, anche di buoni distillati. Tucci ha deciso di praticare uno sconto del 10% a tutti coloro i quali si presenteranno con la nostra guida!

SAN SALVO (CHIETI)

Osteria delle Spezie

corso Garibaldi 44, 66050 , Tel. 0873 341602 , Fax 0873 342202 , Cell. 338 1396885

Coperti: Interni 40
Chiusura: mercoledì e domenica a cena in inverno
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Qui da Giancarlo Cilli si mangia proprio bene. Il locale è stato ristrutturato di recente e dunque ha innalzato la capacità di accogliere e devo dire che tra gli indirizzi a cavallo tra Abruzzo e Molise questo è consigliabile. A me sono molto piaciuti due piatti: pennoni "cocco" mandorle zafferano e Pecorino, tagliolini del tratturo con cicorietta Ricotta e Caciocavallo. Ma la proposta gastronomica – con paste tutte fatte in casa – è assai più ampia, con specialità a base di prodotti reperiti a chilometri zero. Ma andiamo a scorrere il menù: secondo stagione troviamo vellutata di patate e zenzero all'olio nuovo con scarola, ravioli di bufala saltati in padella con olio o conditi con pesto di mandorle, tagliatelle con ragù bianco e porcini. Tra i secondi tagliata di maialino al finocchietto selvatico, spalla d'agnello abbottonato con mandorle, molliche di pane, Parmigiano e rosmarino o l'immancabile Scamorza molisana alla fiamma. Lodevole il fatto che l'olio, la pasta, il pane e i dolci sono di produzione propria. Per concludere millefoglie all'arancio, bignè aperto con crema tiepida o mousse allo yogurt e limone. Carta dei vini che comprende circa 200 etichette per lo più regionali e del Meridione. Ci sono anche la carta delle acque e quella dei caffè.

SAN VITO CHIETINO (CHIETI)

L'Angolino da Filippo

via Sangritana 1, località Marina di San Vito, 66038 , Tel. 0872 61632 , Fax 0872 61442

www.langolinodafilippo.com

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì; lunedì a pranzo in luglio e agosto
Ferie: variabili in novembre-dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 50 euro

Come avere sulle spalle un secolo di storia e non sentirlo se non come aggancio alla qualità, se non come serbatoio di esperienza dal quale attingere per essere sempre capaci di declinare ospitalità, capacità gastronomica, freschezza dell'ingrediente. Era una trattoria per pescatori, poi divenne un piccolo gioiello che anche D'Annunzio amava frequentare. Ci pensò il capostipite Filippo nel 1891 a mettere a tavola il brodetto alla sanvitese e trasformarlo da piatto popolare a must della gastronomia adriatica. Oggi quella storia continua per le cure di Carlo De Santis, pronipote di Filippo, che da sommelier e da cultore dell'enogastronomia gestisce questo ristorante, L'Angolino, nel quale si sente il mare nei piatti e lo si gode dalle ampie vetrate. Cucina essenzialmente di mare affidata allo chef Moris Fortunati, che interpreta la tradizione con un pizzico di creatività. La stessa creatività che si percepisce alle pareti di questo locale storico dove i quadri e le grafiche di Vittorio Bruni (allievo di Warhol che ha disegnato anche i piatti del ristorante) segnano un'ideale continuità tra la storia e il presente. Il locale è stato completamente ristrutturato di recente ed è ancor più accogliente. Si è aggiunta durante la ristrutturazione anche una grotta scovata

per caso e riservata a cantina e una ulteriore saletta (ospita solo 8 coperti) che si va a sommare ai due locali nei quali da sempre è articolato il ristorante. Dalla cucina emergono alcune specialità come il già citato brodetto, come il crudo di pesci, come i tacconcini al sugo di pescatrice con molluschi e calamari, come il trinciarello al sugo di crostacei. Ma da non perdere sono le variazioni di seppia o di scampi che va dai crudi ai cotti. Tra i secondi invece si segnala la grigliata dell'Adriatico, la frittura mista di paranza, la pescatrice alla cacciatora. Il menù è ovviamente più ampio e cambia secondo mercato e secondo stagione. A chiudere una discreta selezione di dessert classici. Discreta è la carta dei vini, che conta circa 150 etichette prevalentemente regionali. Il menù degustazione a 50 euro prevede una serie antipasti, due primi, un secondo, il dolce (bevande escluse). Per una sosta di cucina classica di mare in un ambiente che coniuga storia e contemporaneità.

SCHIAVI DI ABRUZZO (CHIETI)

Templi Italici

via per Taverna 1, 66045 , Tel. 0873 976173 , Cell. 388 3650139

templiitalici@yahoo.it

Coperti: Interni 120; Esterni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: - 20 euro

La semplicità è la parola d'ordine insieme a genuinità. Annabella, moglie di Luciano Ciarallo, proprietario della struttura che dispone anche di camere per dormire, si diletta in cucina secondo un menù esclusivamente territoriale. Si inizia con antipasti che prevedono salumi fatti in casa come ventricina, capocollo, lonza e salsiccia, per proseguire con paste tirate a mano come panzarotti con Ricotta e funghi porcini, ravioli, tonnarelli col sugo di agnello, tagliatelle al sugo di ventricina o d'agnello. Anche il tartufo è molto utilizzato perché questa zona ne è ricca; la specialità però è la sagna appezzata (fatta solo di farina e acqua) condita con pomodoro, ricetta che apparteneva alla società rurale che non aveva molto di cui cibarsi. I secondi prevedono delle ottime carni solo alla brace (sono le più richieste), formaggi arrostiti, baccalà su prenotazione; si conclude il pasto con cantuccini, uccelletti ripieni di amarena, il tutto fatto in casa. Vino della casa e qualche bottiglia locale (una decina di etichette in tutto).

SILVI MARINA (TERAMO)

Ristorante Locanda Don Ambrosio

contrada Piomba Alta 49, 64029 , Tel. 085 9351060 , Fax 085 9355140

info@donambrosio.it, www.donambrosio.it

Coperti: Interni 50; Esterni 70
Chiusura: martedì
Ferie: febbraio; ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Una confortevole country house affacciata sul Golfo di Silvi Marina e ricavata da un quattrocentesco casolare filologicamente ristrutturato. È quanto vi attende alla Locanda Don Ambrosio: ottimo indirizzo per la sosta ma da tenere in conto anche per le esigenze della mensa. A sovrintendere alla cucina è lo chef Andrea Campanella, impegnato a proporre ricette di territorio con tre piatti davvero di perfetta esecuzione come il timballo in bianco di capretto, il raviolo di asparagi e pancetta, il flan al cioccolato caldo a rappresentare una

carta non sconfinata ma tutta giocata sui classici di Abruzzo: dalle scrippelle al maialino o all'agnello porchettato passando per le chitarrine. Molto buona la carta dei vini curata personalmente da Luca Rossi, il titolare, la quale comprende un centinaio di etichette con l'eccellenza d'Abruzzo in primo piano. Notevole la capacità di accogliere (le cinque camere sono davvero confortevoli) anche grazie alla cortesia di Stephanie Siegrist, la responsabile di sala poliglotta.

SULMONA (L'AQUILA)

Ristorante Clemente

vico Quercia 5, 67039 , Tel. e fax 0864 52284 , Cell. 333 6558100

clembruzz@hotmail.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: giovedì; domenica a cena
Ferie: luglio variabile; 4-5 giorni nelle festività natalizie
Carte di credito: no
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Hanno da pochissimo festeggiato il mezzo secolo di attività. Vale la pena arrivare qui a Sulmona e accomodarvi a questa tavola che è tra le eccellenti di Abruzzo. È Clemente Maiorano l'artefice di cotanta popolarità e soprattutto di tante prelibate specialità: l'antipasto della casa con ben 12 assaggi di portate diverse è davvero da urlo, non da meno sono l'insalata di farro e Pecorino Primosale, la terrina di verdure grigliate, il formaggio fresco, l'elogio del porco (degustazione salumi tipici di piccoli artigiani). E poi c'è la continuità di una cucina che ha accenti territoriali rivisitati, esaltando l'ingrediente e senza tradire la tradizione. Ma mentre il turista continua a chiedere cucina abruzzese d'origine, i locali – confida Clemente – chiedono nuovi piatti che non si distacchino dai sapori consueti ma siano più accattivanti, spesso più leggeri. E proprio su questa cifra si muove il menù degustazione (in carta a 45 euro vini inclusi) e la proposta gastronomica che è scandita da alcune specialità raccontateci da Isabella. Sono: i già citati 12 assaggi della casa, il pane e olio (pane delle Marane cotto a legna servito con olio extravergine di oliva), gli asparagi uovo e Parmigiano, l'antipasto vegetariano, il filetto di baccalà in crosta di mandorle con zuppetta di lenticchie (la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) e poi il timballo di crêpe abruzzesi, gli spaghetti alla chiatarra con pomodoro e basilico, i carrati al sugo di agnello, la chitarrina con asparagi prosciutto zafferano e salsa al Parmigiano, le orecchiette alla pastora, le pappardelle con Ricotta cremosa guanciale Pecorino e zafferano di Navelli. Da provare anche l'agnello di Pacentro alla griglia, la tagliata di vitello con ortaggi, la Scamorza allo spiedo di Reginella d'Abruzzo servita con prosciutto crudo o al crostone di alici, il filetto di pollo con peperoni e olive, il capretto di Pacentro cacio e uova. Sempre dalla carta dei secondi estraiamo la grigliata mista di carne di maiale, di pecora e di agnello, il coniglio in casseruola o

l’agnello cace e ove, e in stagione i bocconcini di agnello con fave, carciofi e piselli. Squisitamente caserecci i dolci come le sfogliatine con crema e fragole, la bavarese allo zabaione con salsa di cioccolato e tutta una serie di torte che sfida anche il più rigoroso dietista: torta caprese o di mele con crema, o con noci e pere, o di Ricotta al profumo di arancia o la torta di crema con pinoli. In cantina 100 etichette scelte con competenza e proposte con grande professionalità. Voglio ricordarvi che qui si fanno spesso serate a tema gastronomico, che c’è anche un interessante carrello dei formaggi in alternativa al dolce e una proposta bambini a 15 euro. Chi si presenterà con la nostra guida avrà diritto a una decurtazione del 10%.

Ristorante Gino

piazza del Plebiscito 12, 67039 , Tel. 0864 52289 , Fax 0864 54026

info@lalocandadigino.it, www.lalocandadigino.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica; a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Un felicissimo esempio di tradizione e di ristorazione familiare in un contesto architettonico di pregio, con una proposta gastronomica di qualità fondata su materie prime di eccellenza e

su una filologica riproposizione di ricette tradizionali. Questo è il ritratto di uno dei più accoglienti ristoranti d'Abruzzo: Gino, a Sulmona. Il locale (che già da un po' si è arricchito di quattro suggestive camere ricavate come del resto le sale da pranzo nel settecentesco Palazzo Sebastiani, www.lalocandadigino.it) ha una tradizione ormai quasi cinquantennale: è stato aperto da Gino Allega nei primi anni Sessanta. Ma in realtà negli stessi locali da almeno tre secoli si conosce mescita di vino e poi osteria e poi locanda. Dunque Gino recupera le sue origini. E soprattutto interpreta con grande gentilezza e cortesia il lavoro dell'oste che accoglie. Sul frontespizio del menù si legge un'esortazione all'ospite: «Vi ospitiamo con il riguardo che si deve non ad un cliente ma ad un amico che viene a trovarci per gustare i nostri piatti che sono preparati in maniera semplice, senza alcun prodotto surgelato e secondo le antiche tradizioni della nostra terra. Pertanto non vi proponiamo una carta molto ampia nel suo contenuto perché la mattina a seconda delle materie prime che riusciamo ad avere freschissime creiamo il nostro menù...». Dite un po' cari lettori se non è esattamente quello che questo libro si sforza di far capire a tutti i ristoratori d'Italia. Un plauso dunque a Lucia Marinucci – la chef patronesse che è coadiuvata in cucina dalle nuore Marcella e Carmela, capaci tutte e tre di darci una sapida cucina abruzzese autentica – che così ha impostato la sua tavola e che anzi spiega sempre nel menù quali sono i suoi fornitori. Nell'annessa gastronomia del locale tra l'altro è possibile acquistare tutte le materie prime usate dal ristorante. Ma cominciamo a elencare i piatti che i figli di Lucia, Marco e Giacomo, gentilmente vi racconteranno appena vi siederete al vostro tavolo. Si parte con antipasti vari tra i quali: fantasia di antipasti, antipasto rustico con salumi e formaggi tipici, bruschette, tris di carpaccio tra tacchino manzo e oca, bresaola di Valtellina con rucola e Grana, formaggi nazionali o formaggi caldi,

crostino al guanciale abruzzese, zolle (germoglio d'aglio conservato in olio), coratella di agnello. I primi piatti vengono confezionati giorno per giorno secondo mercato, per cui è difficile dare un elenco certo e tuttavia – secondo stagione – potete trovare, elencati a voce, zuppe, pasta fatta in casa, ravioli in salsa di peperone dolce, carrati con fiori di zucchine e zafferano di Navelli, chitarra al ragù, con zolle di aglio o con cavoletto e Pecorino Canestrato. Tra i secondi il tradizionale capretto cace e ova, l'immancabile grigliata mista con l'agnello in pole position, e poi lo spezzatino di oca, il baccalà in mille modi (buonissimo quello con i pinoli o alla pizzaiola), la tagliata di Manzetta alla brace, la trota salmonata alla brace, il saltimbocca di pollo alla rucola, l'agnello al mosto cotto (la ricetta è raccontata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), il saccottino di vitello ai funghi prataioli. Ma la specialità è l'agnello cacio e uova o a scottadito. Dulcis in fundo sbriciola di noci con cioccolata e crema calda, sorbetti di frutta fresca, amaretto a cucchiaino con la Ricotta, sfogliatina con frutti di bosco, crema cotta alle mandorle. Notevole la degustazione di formaggi. La carta dei vini comprende circa 80 etichette con l'eccellenza d'Abruzzo tutta rappresentata.

TERAMO

Osteria Strabacco

circonvallazione Spalato 66, 64100 , Tel. 0861 245655 , Cell. 339 3653730

Coperti: Interni 180; Esterni 40
Chiusura: mercoledì; a pranzo
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 15 - 18 euro

Classica trattoria gestita da Gabriele Centinaro e dai figli Valentina e Alessandro che propongono una cucina casereccia, strettamente legata al territorio, affidabile se si vogliono gustare i sapori di una volta. Stampato sul bigliettino da visita trovate: specialità arrosticini e formaggio (di mucca) fritto – a 15 euro, aggiungiamo noi! – che davvero vi soddisferanno. Non si fanno né primi né secondi ma soltanto pietanze veloci, stuzzicanti, e contorni: bruschette e crostini misti, delle buonissime frittelline con il prosciutto, mazzarelle (interiora di agnello in un involtino di verdura), delle gustose patate al forno e qualche dolce della casa fatto da mamma Filomena come il classico tiramisù. Da un anno Osteria Strabacco è anche una pizzeria molto apprezzata. Cantina che si adegua alla proposta gastronomica con una decina di etichette.

TORANO NUOVO (TERAMO)

Ristorante La Sosta

via Regina Margherita 34, 64010 , Tel. e fax 0861 82085 , Cell. 338 9500296

info@lasostatorano.com; fratelliluciani@tin.it, www.lasostatorano.com

Coperti: Interni 70; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: festività natalizie
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Dovete sapere che Torano Nuovo si è autoproclamato “Paese del Gusto”, e questo per via di una sagra che riunisce il meglio delle specialità gastronomiche di questa terra benedetta al confine con l’Ascolano. Ci sono grandi prosciutti, un salame d’autore, formaggi Pecorini profumatissimi e tutto intorno è il paradiso del Montepulciano d’Abruzzo. Ce n’è d’avanzo per fare l’escursione. E per scoprire che nel locale dei fratelli Francesco e Serafino Luciani, l’uno in sala, l’altro a cuocere la pizza nel forno a legna, vi faranno sentire i sapori tipici della cucina teramana acconciata in cucina dalla mamma chef Silvana Campioni, che ha mano felice e delicata nella preparazione di piatti che hanno la tendenza, se non domati, ad avere un eccesso di sapidità. In questo ristorantino invece troverete tanto equilibrio di sapore quanto armonia nell’accoglienza, visto che la conduzione è assolutamente familiare (con Francesco e Serafino sono impegnati anche i genitori) così come lo è il clima. Il menù

è creato giornalmente secondo disponibilità del mercato e secondo stagione; tra le specialità più richieste trovate: timballo abruzzese, chitarrina fatta in casa dalla signora Silvana, spaghetti alla pecorara, tagliolini unti, tagliatelle e gnocchi, fagioli con le cotiche, fegatini d'agnello, stinco di vitello, formaggio fritto, spezzatino di capra in umido, arrosti al forno e alla brace, arrosticini e salsiccia di Torano alla brace, e su prenotazione anche le mazzarelle. Non perdetevi poi le crostate e i biscotti secchi a fine pasto. Discreta la cantina che conta una cinquantina di etichette di vino, molte delle quali abruzzesi. Ambiente informale, volte a crociera al soffitto e un piccolo dehors che permette di mangiare all'aperto nella bella stagione. Ci sono anche menù degustazione (a 18 euro), menù per celiaci, per vegetariani, per i bambini (a 10 euro), e un interessante menù degustazione.

BASILICATA

ACCETTURA (MATERA)

Locanda Pezzolla

via Roma 21, 75011 , Tel. e fax 0835 675008

ristpezzolla@libero.it, www.ristorantepezzolla.it

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: venerdì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Qui la tradizionale gastronomia lucana è di casa; nella cucina a vista opera mamma Isa, Isabella Romano all'anagrafe, insieme al figlio Mario Pezzolla. Dai fornelli alla tavola arrivano piatti rigorosamente stagionali: per cominciare salumi locali, peperoni cruschi di Senise, frittelle ai funghi e la tipica manteca; seguono i primi con le orecchiette al ragù di

carni miste e le pappardelle ai funghi al profumo di tartufo (specialità della casa). Tra i secondi spiccano arrosto d'agnello e costate di vitello podolico al vino bianco; cavalli di battaglia sono le puntine di maiale e cotechino al finocchietto e i ferricelli rafano e mollica. Per concludere Caciocavallo con miele di castagno oppure dessert fatti in casa come le strepitose zeppole al miele. In carta un menù degustazione a 25 euro, o a 30 euro se oltre ai due primi, ai due secondi, al contorno, al formaggio e al dessert volete pure il doppio antipasto. Ambiente rustico con arredi in legno e un grande camino al centro della sala per riscaldare le fredde serate invernali; nella bella stagione è molto piacevole gustarsi un piatto della tradizione seduti comodamente nel dehors. In quanto locanda, la struttura dispone anche di alcune camere per chi desidera prolungare la permanenza in questo caratteristico paesino. Consigliata la prenotazione.

ACERENZA (POTENZA)

Ristorante Pizzeria Al Duomo

largo Glinni 13, 85011 , Tel. e fax 0971 741402

ristorantealduomo@alice.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 19 - 22 euro

«Venga a prendere un caffè da noi Ucciardone cella 36». Era una vecchia gag di Lionello. E vi verrà in mente – almeno ai non giovanissimi – varcando la soglia di questo ristorante che è rustico, ma ha una particolarità in più: è ospitato in un vecchio carcere, davvero suggestivo come location. La proposta gastronomica è tipicamente di territorio e a realizzarla sono le abili mani dello chef Canio Forenza, anche patron discreto di questa pizzeria. Dalla cucina alla tavola giungono gli antipasti per iniziare: salumi, soppressata all'acheruntina, patate, peperoni cruschi secchi e salsicce. Ottimi i primi tra cui cavatelli con cime di rapa e peperoni e gli z'zridd con fagioli; gustosi i secondi con l'agnello al forno con le patate o alla zar in padella (secondo una ricetta del Quattrocento). Dessert casalinghi come la pastedda con la Ricotta o le friselle, e 5 etichette di vini locali. I piatti sono caserecci e buonissimi e i prezzi onesti, dato che con 25 euro potete gustare un antipasto, due primi, due secondi e un dolce. Il locale è anche pizzeria con forno a legna; da provare la pizza rossa con pomodoro, Mozzarella, funghi, salsiccia fresca e rucola. Unica nota dolente? Servirebbe un po' di collaborazione e di entusiasmo in più!

AVIGLIANO (POTENZA)

Pietra del Sale

via Mandria di Montecaruso, frazione Frusci, 85020 , Tel. e fax 0971 87063 , Cell. 348 3369155

turisam.srl@vitalbonet.it, www.pietradelsale.it

Coperti: Interni 100
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Il nome deriva dalla sorgente di questi boschi; le sue acque cristalline sgorgano da una fontana di epoca borbonica non lontano dal castello federiciano di Lagopesole. Il locale è situato in un vecchio casone di guardia, a 1000 metri di altitudine e immerso nella natura, tanto che per arrivarci bisogna percorrere l'antica via Herculea. L'ambiente interno è rustico con arredi in legno, travi a vista sul soffitto e un caminetto per scaldarsi d'inverno. I proprietari di questo interessante ristorante sono Leonardo e Vincenzo Samela, che offrono un menù basato sulla tradizione gastronomica lucana e sulle materie prime reperite direttamente ed esclusivamente dall'azienda agricola e dal caseificio di proprietà accanto al

locale. Per antipasto gli chef Donata Samela e Carmela De Carlo propongono carpacci di vitello podolico, prosciutto e funghi cardoncelli, polenta con Pecorino di Filiano, Ricottina al miele. A seguire le paste tirate a mano: strascinati con Ricotta e peperoni cruschi, cavatelli rucola e Cacioricotta, pappardelle lepre e porcini, orecchiette alla Federiciana, calzoncelli Ricotta e menta, trittico al ragù di cinghiale, orecchiette alla pecoraia o tagliatelle funghi e tartufo. Come secondi baccalà all'aviglianese, cinghiale ai profumi di bosco, maiale in agrodolce, tagliata alla contadina, filetto di vitello all'Aglianico, coniglio alle erbe, accompagnati da patate di Montecaruso, patate al forno o cipolla a composta. Ma le specialità più richieste sono l'antipasto Lucano, gli strascinati al ragù di cinghiale e l'agnello alla brace. Il venerdì e il sabato menù a base di baccalà a 30 euro comprendente: antipasto, due assaggi di primi, due assaggi di secondi e dolce (vino della casa incluso). E per deliziare il palato fino in fondo ci sono il sospiro aviglianese, la cassata di Ricotta, la crostata pera e cioccolata, il tarallo col naspro. Buona la carta dei vini con una ottantina di etichette.

BANZI (POTENZA)

Agriturismo Carrera della Regina

S.P. 169 km 48,800 tra Genzano di Lucania e Spinazzola, contrada Panetteria, 85010 , Tel.

0971 774470 , Cell. 349 7611453

postmaster@carreradellaregina.it, www.carreradellaregina.it

Coperti: Interni 50; 35 Esterni
Chiusura: lunedì
Ferie: 9 gennaio-27 febbraio; 5 novembre-20 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Siamo nell'Alto Bradano a 560 metri di quota. L'aria è salubre, fine, profuma di boschi e di fiori e l'immenso querceto (oltre 500 ettari) che circonda questa antica masseria, costruita in pietra e restaurata con perizia calligrafica, offre una quinta scenografica di straniante suggestione. È un po' il bosco degli gnomi e delle fate ed è bello, corroborante passeggiare all'ombra di queste piante che paiono avere un'anima, che sembrano raccontarci la favola bella della natura. Ci sono camere confortevoli in questo agriturismo che sciorina naturalità ad ogni angolo. Ma a noi interessa approfondire la cucina di Gidì (è il nomignolo dello chef), che sotto la sapiente regia di Elena Fonti, la titolare, mette in tavola i classici della cucina lucana di montagna. Si gustano così agnello alla genzanese (strato di patate, agnello, sbriciolata di pane, spezie e cotto al forno), orecchiette salsiccia e funghi o al ragù di agnellino o alla pietrapertosa (Cacioricotta, pomodorini e peperoni cruschi), formaggi freschi di capra e di pecora o misti di produzione propria, agnello allevato in azienda con gli asparagi e uova, porchetta di maialino (nella stagione primaverile-estiva). Inutile dire

che buona parte degli ingredienti sono di produzione aziendale e che la pasta fresca è fatta in casa (tra cui le orecchiette e gli strascinati). Sono disponibili un menù degustazione a 25 euro, un menù per bambini a 15 euro (composto da un primo al pomodoro, cotoletta oppure arrosto con patatine al forno o fritte e dessert) e menù per vegetariani o per celiaci a circa 20 euro. Naturalmente i piatti cambiano in base alle stagioni e alle produzioni dell'azienda (sono sempre garantiti 2-3 primi e 2-3 secondi), come ad esempio la disponibilità di polli ruspanti preparati con peperoni del loro orto. In carta 5 etichette, ma bastano ad accompagnare questa sapida mensa.

BERNALDA (MATERA)

Trattoria - Osteria La Locandiera

corso Umberto I 194, 75012 , Tel. e fax 0835 543241 , Cell. 338 7202391

info@trattorialalocandiera.it, www.trattorialalocandiera.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: martedì da ottobre a novembre
Ferie: mai

Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

È ancora più spinta la vocazione territoriale di questo locale che si fonda soprattutto su ricette familiari e tradizionali. Il must della trattoria è infatti un piatto antichissimo di queste terre materane, incantevoli per quanto aspre: ferricelli con "cic'r n'salatin e m'ddic" (ceci insalatina e mollica di pane). C'è chi viene apposta qua per gustare le proposte gastronomiche che tutte le donne di casa offrono agli ospiti, da mamma Maria Gallotta e sua figlia Flavia Russo (la titolare) all'altra sua figlia in sala, Mariangela, fino alla chef Clara, sorella di Maria. C'è cura dell'ingrediente e dell'accoglienza e quelle etichette arrivate a circa 300 (lo sforzo di ampliamento e di selezione della cantina avviato un paio d'anni fa continua e sta dando ottimi frutti) lo testimoniano. L'ambiente ristrutturato è caratterizzato da un'atmosfera familiare e accogliente. La cucina è quella tradizionale lucana realizzata con prodotti freschi, stagionali e per lo più provenienti da agricoltura biologica. Durante l'anno la dispensa è sempre provvista di specialità di produzione propria: carciofi e melanzane sottolio, decotti di fichi d'India, conserve e varie marmellate tra cui quelle di fichi, arance, kiwi, limoni, uva. Per gli indecisi c'è un menù degustazione a 20 euro con 10 miniportate, mentre per i bambini un menù a 10 euro. Disponibili anche menù per vegetariani e celiaci. Dai fornelli alla tavola arrivano esclusivamente piatti espressi di giornata; per cominciare numerosi salumi e formaggi locali, peperoni gialli in agrodolce, melanzane grigliate sottaceto, frittate, conserve fatte in casa, fagioli di Sarconi con salsiccia e cipolla di Tropea. La domenica vengono preparate le paste fresche tirate a mano con cui si

realizzano: orecchiette con cime di rapa, zuppe, lagane con purè di fave secche e pomodori secchi fritti, tagliatelle al ragù d'agnello, la tipica crapiata (minestra di legumi vari locali), cavatelli cozze e fagioli. A seguire vi verranno elencati sempre a voce i secondi: mitiche bracioline di cavallino al ragù, polpette di pane con uova e formaggio, sfiziose cicorie campestri con fave, capretto con patate e lampascioni, stufato di vitello adulto chiamato "pastorale", trippa di agnellone. Per finire in dolcezza consigliamo il ghiotto semifreddo al torroncino con crema pasticcera (fatto come il resto in casa) e vincotto a base Aglianico. A chiusura un buon bicchierino di liquore, sempre di produzione propria, tra Limoncello, Nespolino (al cioccolato o alla ciliegia) da scegliere da una carta con una quarantina di distillati (c'è anche la carta degli oli); in occasioni speciali si preparano in casa pure pane, pizza e pettole fritte. Da segnalare che nei mesi di maggio e giugno si organizzano serate di degustazione dei sapori autentici del territorio metapontino, animate da musica dal vivo. Ma la vocazione enoica che le signore de La Locandiera esprimono ora con la loro cantina, situata nel piano sottostante (oltre ad una saletta privé), le ha portate a farsi punto di riferimento per molte aziende vinicole. La cantina con le scaffalature ampliate può essere visitata da tutti i clienti amanti del vino. Non è raro che il ristorante ospiti degustazioni di vini in abbinamento con i piatti tradizionali.

CASTELMEZZANO (POTENZA)

Al Becco della Civetta

vico I Maglietta 7, 85010 , Tel. e fax 0971 986249

info@beccodellacivetta.it, beccodellacivetta@tiscali.it, www.beccodellacivetta.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: martedì, tranne su prenotazione ad eccezione di agosto; domenica a cena in inverno
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

La qualità, la dedizione al cliente, la ricerca continua di materie prime d'eccellenza e una proposta di cucina coerente con la tradizione e la territorialità sono evidentemente un antidoto alla crisi. Lo conferma Maria Antonietta Santoro, cuoca e titolare di questa suggestiva tavola che si trova nel Parco di Gallipoli Cognato. A disposizione del cliente un menù degustazione a 30 euro che comprende un antipasto, due assaggi di primi, due di secondi e un tris di dolci. Chi invece vuol godere di autonomia decisionale dia uno sguardo alla carta, che propone i classici della Basilicata ma anche ricette di particolare pregio come il lonzino di maiale marinato all'Aglianico con misticanza di funghi di bosco e quenelle di Ricotta e noci, il filettino di maiale nero delle Dolomiti Lucane farcito con cicoriella selvatica o come il raviolo di Ricotta e tartufo oppure di pasta d'Aglianico con

Ricotta vaccina alla menta e salsa ai peperoni cruschi di Senise e Cacioricotta. Non mancano ovviamente le paste fatte in casa e i succulenti secondi di carne o il segretissimo barattolino lucano. Ricercati i dessert con il gelato al mosto cotto, buona la proposta di salumi e formaggi. Ma un plus è sicuramente l'atmosfera di questo posto. È una locanda nel vero senso della parola che è stata ristrutturata proprio l'anno scorso nella sua parte più antica (accoglienti le 24 camere), che trova dimora nel centro storico di Castelmezzano, vicino alla chiesa di Santa Maria dell'Olmo, chiesa che pare sia stata una cappella dei Templari, e indubbiamente una parte dell'edificio che ospita questa struttura era adibita a Priorato. A incrementare il fascino della sosta c'è poi il paesaggio delle Dolomiti Lucane. Un'ultima notazione: la raffinata carta dei vini che conta oltre 300 etichette e quella monumentale dei distillati sono gestite con professionalità e passione dal sommelier Antonio Romano.

FRANCAVILLA IN SINNI (POTENZA)

Agriturismo La Fontana del Tasso

contrada Scaldaferri 40, 85034 , Tel. e fax 0973 644566

Coperti: Interni 60

Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: - 35 euro

Bisogna inerpicarsi su per il Pollino a godere di un panorama unico. Questo agriturismo è la declinazione di un'ospitalità rurale secondo i canoni più classici, ma si avvantaggia indubbiamente della magnificenza della natura che lo circonda. E tanta bellezza, tanta pace ripagano del viaggio (non è facile arrivare: da Francavilla bisogna salire quasi in vetta al Monte Caramola dove si trova questa struttura in pietra con all'interno un grande focolare) e fanno sembrare più buone le pietanze. Bisogna adattarsi perché operare su queste montagne per i gestori non è facile e si deve avere la pazienza di secondare la loro dedizione all'ospite. In sala troverete la signora Maria Brescia, moglie dello chef Prospero Vitale, che vi racconterà a voce ciò che quel giorno "bolle in pentola". Tra le specialità si segnalano capretto imbottito alle erbe (su prenotazione), paste fatte in casa, raschiatelli peperoni e Ricotta, mousse di Ricotta ai frutti di bosco. Ma tra le proposte gastronomiche potete trovare un nutrito numero di antipasti (dalla selezione di salumi e formaggi del Pollino ai fiori di zucca alla Ricotta, dai peperoni fritti alle crocchette di patate); tra i primi si segnalano i cavatelli, mentre tra i secondi avrete un piatto antichissimo come gli gnummarieddi (interiora di agnello ripiene di fegatini), pollo, coniglio, agnello al forno o alla brace. In cantina una decina di etichette tutte lucane e una serie di rosoli fatti in casa alle erbe, alla frutta e altro. Da tenere in conto il menù degustazione che ha una monumentale proposta di antipasti e che viene offerto a 33 euro.

GUARDIA PERTICARA (POTENZA)

Ristorante Pizzeria Vecchio Mulino

via Roma 36, 85010 , Tel. 0971 964357 , Cell. 349 7413091, 347 9909150

admin@vecchiomulinoristorante.it, www.vecchiomulinoristorante.it

Coperti: Interni 45; Esterni 30
Chiusura: variabile lunedì
Ferie: 1 settimana in settembre o in ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: - 20 euro

Il locale è inserito in un contesto architettonico e naturale suggestivo: volte in pietra impreziosite da quadri di artisti locali e oggetti dell'artigianato e della cultura contadina, pavimento in cotto, tavoli e sedie in legno, una sorgente di acqua all'interno, il tutto in un paese che fa parte del circuito "I borghi più belli d'Italia". In estate si mangia all'aperto in un'atmosfera romantica di candele e vista sulla vallata. Si organizzano serate a tema, alcuni esempi: il baccalà in mille modi, i funghi a confronto in tavola, cene con musica popolare. La dedizione del titolare Giancarlo Robilotta è tale che se volete pernottare vi darà

ospitalità o si attiverà per trovarvela. Una sosta gastronomica che sciorina i sapori tradizionali di questa terra (i prodotti sono locali e ricercati tra i contadini e gli allevatori della zona) officiati in cucina da Nicola, lo chef nonché figlio di Giancarlo, il quale tra le sue specialità vi proporrà pasta fresca: cavatelli ai funghi porcini, orecchiette di salsiccia fresca e finocchietto selvatico, strascinati con pomodorini Pachino e peperoni cruschi, ferricelli alla guardiese con peperone rosso e mollica di pane, fusilli con funghi cardoncelli e salsiccia, lagane e ceci, pasta al forno lucana con salsiccia uovo e prosciutto, ma anche zuppa di fagioli di Sarconi e zucca; e poi soppressata e salsiccia piccante, rafanata (frittata di rafano), cotenna di maiale, arrosto misto, baccalà fritto su letto di peperoni cruschi, capretto alla brace, sottoli e salami Vecchio Mulino. Una particolare attenzione meritano i dolci – tutti d'impostazione casalinga e confezionati dalla signora Maria – tra i quali si segnalano: torta di Ricotta e cannella, delizie al cioccolato, semifreddi alla frutta, tiramisù ai frutti di bosco e panna, crostata alla crema. In cantina una quindicina di etichette lucane. Si può approfittare del menù degustazione a 20 euro (comprendente antipasto Vecchio Mulino, ferricelli al ragù lucano, arrosto misto con patate alla contadina, torta di Ricotta, vino della casa) o del menù Vecchio Mulino a 25 euro (con tris di antipasti del giorno, due assaggi di pasta fresca a scelta, arrosto misto con salsiccia e puntine di maiale con contorno di patatine alla contadina, crostata di Ricotta e cannella, vino della casa); c'è attenzione anche per i bambini sotto gli otto anni con un menù specifico a 10-12 euro. La sera in estate o nei weekend si fa la pizza cotta in forno a legna, mentre durante tutto l'anno si organizzano serate a tema con musica popolare dal vivo o con menù specifici a base di baccalà, di funghi o di altre eccellenze del territorio.

IRSINA (MATERA)

Trattoria Nugent da Mario e Gigia

piazza Garibaldi - Cortile Nugent 6, 75022 , Tel. 0835 628180 , Cell. 320 8691127, 328 7768591

Coperti: Interni 70
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Il locale, situato nell'antico cortile appartenuto alla contessina Nugent, è considerato quasi un museo e ciò inorgoglisce molto i titolari. All'interno una volta a botte da cui spicca un arco in un giallo caldo. Alle pareti attrezzi agricoli, suppellettili di arte povera, un grande bancone zeppo di bottiglie e una gigantesca ruota di carro a dare prospettiva a un ambiente caldo e accogliente con i tavoli ben distanziati e le tovaglie a quadrettoni. Atmosfera assolutamente conviviale quella che Mario Tarantino, lo chef, e Gigia hanno saputo creare. E questa "delizia" di ambiente si trasferisce anche nei piatti. Tra le specialità si segnalano: antipasto dello chef, cavatelli con fagioli e finocchietto selvatico, maltagliati al grano

saraceno con cicerchie e cardoncelli, pasta fatta a mano con varie verdure, o alle cime di rapa o al ragù di selvaggina. Mario e Gigia tengono molto alle tradizioni e alle usanze antiche del territorio e sono continuamente alla ricerca di ricette del passato tanto da consultare le vecchiette del paese per riscoprirne delle nuove che poi propongono ai clienti. Alcuni esempi: patate cotte con la buccia sotto la cenere condite con olio sale e peperoni cruschi, pane cotto, pasta fritta (pettole). Tra le altre proposte troviamo pancotto con le rape, pecora con le verdure a callaredda, baccalà con patate, purea di fave e cicorie, salsiccia con l'uovo. I dolci cambiano a seconda della stagione (così come tutto il menù): oltre al tiramisù fatto in casa, a Pasqua si preparano i cestini di pasta cotti nel forno con l'uovo dentro, proprio come era usanza fare una volta. Buonissimi i formaggi e i salumi locali selezionati. Su prenotazione è possibile gustare anche qualche piatto di pesce. In cantina una ventina di etichette per lo più regionali.

LATRONICO (POTENZA)

La Taverna dei Gesuiti

via Pietra Lacava 6, 85043 , Tel. 0973 858312

Coperti: Interni 60; Esterni 50

Chiusura: lunedì, tranne in agosto
Ferie: variabili a settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

I titolari Benito e Vincenzo sono i proprietari di questo grazioso locale dove si può gustare la cucina tradizionale lucana proposta con misura e attenzione dallo chef Franco Tucci, che prepara i piatti secondo stagione e secondo mercato. Tra le sue specialità si segnalano, oltre all'antipasto di salumi locali, i peperoni cruschi, le lagane con purè di ceci baccalà e scaglie di peperoni cruschi, gli gnummarieddi (interiora di agnello farcite), la tagliata di podolica, la ciambotta, gli arrosti, la trippa con pomodoro piccante. Tra i primi molto significativi sono gli scialatielli con funghi porcini e melanzane, mentre un piatto molto richiesto è il baccalà alla trainiera. A chiudere dolci tradizionali tra i quali spiccano le crostate con grano cotto e cioccolato. In cantina una ventina di proposte, per lo più a base di Aglianico.

MARSICO NUOVO (POTENZA)

Agriturismo Vignola

contrada Capo d'Acqua 11, 85052 , Tel. 0975 342511 , Fax 0975 344003 , Cell. 392 5909126

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Cosa c'è di meglio per riconciliarsi con la cucina che nasce dalla terra di una biofattoria dove si fanno anche corsi e percorsi didattici per insegnare ai bambini come la natura sostenta l'uomo? Credo nulla. E tra le tante – per fortuna – che sono sorte negli ultimi anni in Italia questa condotta da Maria Antonietta Vignola e Giuseppe Bruno (sono marito e moglie) ha un valore aggiunto: è il paesaggio. Si sale a 800 metri sui contrafforti appenninici per trovare una solida casa con annesso maneggio. La sala ristorante è nitida e solare e profuma di campagna. Dalla cucina tra le specialità escono: pasta fatta in casa come i ravioli col sugo alla marchigiana, le orecchiette, ma anche i fusilli strascinati; e a seguire l'agnello alle verdure, i cosciotti di agnello ripieni al forno, le verdure stagionali grigliate e ottime torte casalinghe. Troverete poche bottiglie (quasi tutte di Aglianico) tra le quali scegliere, ma in compenso ci sono ottimi prodotti della terra da gustare. La scelta si può articolare in tre menù che vanno dal turistico a quello della casa (davvero abbondante) in un range tra i 14 e 25 euro, o al menù di degustazione a 20-22 euro. Prestate attenzione ai salumi e ai formaggi, non ve ne pentirete.

MATERA

Antica Trattoria Lucana 1900

via Lucana 48, 75100 , Tel. e fax 0835 336117

info@trattorialucana.it, www.trattorialucana.it

Coperti: Interni 100
Chiusura: domenica, tranne su prenotazione e festivi
Ferie: 2 settimane variabili in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: - 25 euro

Città divenuta nota tanto per i Sassi quanto per il fatto che qui sono stati girati vari film: il più recente è La Passione di Cristo e a questo si è ispirato lo chef patron Luigi Sanrocco, detto Gigi, nel costruire alcune pietanze come le fettuccine alla Mel Gibson e i cardoncelli della Passione in tortiera. In ogni caso la trattoria esiste sin dal 1900 grazie a mamma Maria Michela dalla quale Gigi ha ereditato le ricette tradizionali lucane che propone nell'ampio menù. Si inizia con antipasti a base di verdure calde e si prosegue con i primi tra cui gli squisiti cavatelli con salsiccia funghi e rucola o con sugo d'agnello, le fettuccine alla

campagnola, le orecchiette con le cime di rapa. Tra i secondi braciole al ragù con polpette (piatto amato da Richard Gere durante le riprese di King David), un fantastico timballo di carne con patate, polpette di pane, cialledda, involtini d'agnello, sfoglia alla lucana, cicoria con purè di fave e mitici arrosti misti. Per concludere in dolcezza dessert casalinghi che vanno dalle crostate ai dolci al cucchiaio. Il menù degustazione da 25 a 30 euro comprende anche il vino Aglianico della zona. Tonio (Antonio), fratello e socio di Gigi, propone una discreta carta dei vini con una trentina di etichette esclusivamente regionali, ma consiglia di provare il vino rosé prodotto dal padre Gianbattista. In questo rustico locale, fornito anche di aria climatizzata e di un parcheggio nelle vicinanze, è sempre gradita la prenotazione.

Cantina della Bruna

via Spartivento 20, località Sasso Barisano, 75100 , Tel. e fax 0835 335010 , Cell. 329 9511755

lacantinadellabruna@libero.it

Coperti: Interni 180; Esterni 50
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Ristorante pizzeria scavato nelle pareti di pietra nel cuore del Sasso Barisano. Locale

suggestivo e caratteristico quello gestito dallo chef patron Michele Vizziello, dall'ambiente decisamente rustico e originale, davvero difficile descriverne l'interno. Per arrivare percorrete l'antica via Spartivento e fermatevi al numero civico 20 per vedere con i vostri occhi e sentire con le vostre papille gustative gli autentici sapori della cucina tradizionale lucana. A cominciare dalle melanzane in agrodolce o dalle fave con le cicorie come antipasto, proseguendo con le trofie dei Sassi (una vera specialità), i tagliolini della Bruna, i troccoli del Barisano (potete trovare questa ricetta ne Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), fino ad arrivare ai secondi tra cui spiccano un fantastico agnello con patate, arrosti alla brace e cutturìddè e pignata, ovvero una carne cucinata nella giara di terracotta con verdure e aromi della Murgia al riverbero del fuoco di un forno a legna. E per finire lo spumone, una sorta di gelato artigianale. I vini sono custoditi nell'antica cantina – un vecchio frantoio di epoca medievale – e se ne contano circa una trentina per lo più locali. Per gli indecisi ecco un menù degustazione a 25 euro che comprende antipasto, due primi, un secondo con contorno, gelato artigianale e caffè, bevande incluse; a 15 euro invece si può avere un primo, un secondo, contorno, spumone, caffè, acqua e un quarto di vino.

Il Casino del Diavolo

via La Martella 48, 75100 , Tel. e fax 0835 261986

Coperti: Interni 180; Esterni 160
Chiusura: lunedì
Ferie: 1 luglio; 15 lulio

Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: - 25 euro

Notti di viandanti, a inseguire i fraticelli (i fuochi fatui), notti di lune d'incanto che si specchiano sulla steppa materana. Notti di uascezz, che solo apparentemente è una sbornia. È semmai un rito dionisiaco: perché si beve, si mangia e si parla. Senza freni, sospesi tra la misura dello spazio e la dismisura del tempo, in quello stato in cui il narrare diventa quasi pubblica confessione. Notti che si affollano di presenze, notti che s'incupiscono di affioranti deliri e si illuminano di leggende. Queste sono le notti al limitare di Matera mentre la città pare un masso d'argento. E lì, lungo il sentiero che un tempo menava ai Sassi e oggi è strada, si apre Il Casino del Diavolo. È un locale sui generis nella genesi, è un locale speciale nella conduzione di Franco Ritella, per tutti Francolino. Tant'è che se vi capiterà di chiedere a un materano l'indicazione per arrivare a questa bottega di buone cose e di pensieri antichi potreste non riceverla, perché qui Il Casino è semplicemente "Da Francolino" o se preferite "a casa di quel diavolo di un Francolino". E nell'espressione c'è affetto e ammirazione per uno che si danna l'anima per Matera, per conservarne storia, fascino e tradizione, per esaltare i prodotti di questa terra in apparenza stenta, ma in dispensa suggestiva, per non disperdere sapienze culinarie e incrementare l'accoglienza turistica. Ne avrete contezza assaggiando il menù dello chef Mario Ritella. Il piatto forte è l'agnellone in terracotta soprannominato pignata (piatto amato da Pier Paolo Pasolini). E poi c'è il resto che è fatto di ricordo della Lucania (con costate di maiale, peperoni, uova e peperoncino), maccheroni ai ferri, pane e arance alla materana, crepamoglie (una sorta di pane abbrustolito e poi bagnato con acqua, condito con olio e aromi), carciofi ripieni alla

materana, purè di fave con cicoria e pane abbrustolito, pasta e rape con mollica fritta, pane a taccone (è un primo piatto), polpette di pane. In cantina ci sono una quindicina di etichette per lo più locali. Da segnalare che Francolino e "i suoi" partecipano alla festa del pane e fanno parte dell'Associazione Antichi Sapori Materani. I menù sono diversi: da quello turistico a 25 euro comprese le bevande a quello di degustazione a 35-40 euro che va dall'antipasto al dolce, bevande incluse.

Il Terrazzino

vico San Giuseppe 7, 75100 , Tel. e fax 0835 332503 , Cell. 339 4656918

www.ilterrazzino.org

Coperti: Interni 90; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: luglio variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Il nome dice tutto. Infatti il ristorante è ubicato nella parte alta del Sasso Barisano, una volta abitata da famiglie nobiliari, e ha una terrazza dalla quale si gode di un suggestivo panorama materano. Le sale sono rustiche e caratteristiche, dall'atmosfera accogliente e familiare. A gestire questo angolo della gastronomia tradizionale lucana è Eustachio Persia, mentre ai fornelli troviamo Iolanda Celani. Una peculiarità di questa trattoria è data dal fatto che sin

dal 1982 esiste in carta un piatto inventato proprio qui: le orecchiette al tegamino con pomodoro, Mozzarella, salsiccia fresca e formaggio. Ad aiutare Iolanda c'è la giovane promessa Bruno Staffieri, che propone un menù turistico a 15 euro, bevande escluse, oppure varie pietanze tipiche da scegliere direttamente alla carta. Così dai fornelli alla tavola arrivano antipasti di affettato misto, ortaggi all'italiana, prosciutto e melone caserecci; e poi primi piatti di cavatelli alla boscaiola o integrali con pomodorini e Cacioricotta, foglie d'ulivo, pasta e verdura, minestre tipiche come la cialled (verdure, pane raffermo, olio, olive, sale, uova, pomodoro), purè di fava e verdura, zuppa di grano e ceci o grano e funghi; secondi a base dell'immancabile pignata con agnello e patate, cipolle e pomodori e arrosti misti al cartoccio (specialità della casa). Gustosi dessert quali spumone (gelato fatto in casa con crema caffè e cioccolato), strazzate, friselle e altri dolci tipici completeranno il fine pasto. In sala Eustachio fornisce la carta dei vini che conta circa 25 etichette soprattutto locali. Il ristorante è anche pizzeria.

Le Botteghe - Arrosto vino e cucina

piazza San Pietro Barisano 22, 75100 , Tel. 0835 344072 , Fax 0835 330175 , Cell. 338 3038421

lebotteghe@hotmail.com, www.lebotteghemt.it

Coperti: Interni 100; Esterni 40
Chiusura: mai
Ferie: variabili

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Matera s'annuncia all'orizzonte come un meteorite precipitato dall'infinito. E in tanta straniante bellezza spicca il rione dei Sassi, una quinta scenografica da leggenda, un tempo concretissimo recetto di esistenze al limite della sopravvivenza. Ma a guardarlo oggi quell'aggrumarsi di case strappate alla pietra sembra un diamante grezzo che riluce sotto un sole giaguaro. Ma è al tramonto che i Sassi diventano di una straniante bellezza. E in questo contesto d'improvviso uno slargo. Che diventa piazza, ma resta intimo. Qui in San Pietro Barisano dove sostano i viandanti s'apre Le Botteghe, specchio suggestivo dell'ancora più incantante città della pietra. È Matera atavica: se ne narrano origini neolitiche, certo è una forma urbana vecchia come il mondo. E affascina perché vive un doppio momento temporale: l'estremo passato e la contemporaneità. Esattamente quello che incontrate a Le Botteghe, gestita con mano gentile da Antonio Chidichimo, che orchestra la sala e vi accoglie "a casa sua". Il "Rosso" si danna al braciere e al forno. È Angelo Giannella macellaio, che oggi mette la sua perizia al servizio di un proposta di carni invidiabile. Al resto dei piatti pensa in cucina Giovanna Locantore che è in grado di declinare tutto il canovaccio gastronomico murgese. E così pepata di cozze, carpaccio primavera, bomba di bufala e antipasti a base di verdure, salumi e latticini, Pecorini stagionati della Murgia e Caprini della montagna lucana col miele sono il primo incontro. Al quale seguono orecchiette o strascinati con cime di rapa e mollica fritta, cavatelli al sugo di salsiccia e funghi, tagliatelle coi ceci. Il must di Giovanna è il fusillo al peperone crusco e mollica di pane, pasta fresca condita con un peperone dolce e secco tipico della Basilicata (altrimenti

noto come peperone di Senise, dal nome della zona dove viene prodotto) e timballo di cardoncelli. Il terzo tempo sono le carni alla brace: dal capretto al maiale passando per il manzo. Ovvio che i contorni siano un invito alla naturalità. I menù ovviamente cambiano secondo stagione e dall'ultima visita estraiamo: carpaccio di primavera, bomba di bufala, selezione di formaggi lucani, ortaggi de Le Botteghe, gran misto di degustazione antipasti; tra i primi: scorze d'amelle e rape, tagliatelle ceci cipolla e mollica fritta, cavatelli di semolone con pomodoro, fave cicorielle con crostone di pane nostro, orecchiette al tegamino; tra i secondi: capocollo di maiale, salsiccia, arrosto misto del Rosso e poi piccantine al limone o al tartufo, filetto all'Aglianico, formaggi alla piastra, tegamino di baccalà alla menta o fritto con peperoni, o in umido con crusco o con pomodoro e olive, pignatella (pecora in terracotta con gli aromi del territorio). I dolci sono tutti tradizionali ma da non perdere sono i sorbetti. La cantina annovera una ottantina di etichette tra cui spiccano alcune bottiglie di Aglianico materano di spessore e di mineralità fragrante. Nella bella stagione quattro tavolinetti s'impossessano della piazza e allora la vostra cena diventa una recita a soggetto: voi sullo scenario di una storia di pietra, Matera. E se dopo il pasto volete provare un sonno antico ecco che Chidichimo ha pronte per voi le stanze degli Archi e dei Terrazzini. Per vivere una dimensione al tempo stesso di intima semplicità e al limite del sogno. A chi si presenterà con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 10% sul prezzo totale!

Ristorante Il Borghese

via Lucana 198, 75100 , Tel. e fax 0835 314223

info@ristoranteilborghese.com, www.ristoranteilborghese.com

Coperti: Interni 50; Esterni 100
Chiusura: mercoledì; ottobre e novembre variabili
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 35 euro

Ristorante raffinato a due passi dai Sassi. La sala è accogliente, il servizio inappuntabile e la cucina spazia sul tema della tradizione lucana con alleggerimenti e con qualche incursione creativa. Da non perdere assolutamente gli antipasti, che sono un tripudio di salumi (particolare l'assortimento di lucaniche), di sottoli, di ricottine e caciocavalli. Si prosegue con le sagne per approdare soprattutto alla tagliata di podolica servita con patatine croccanti. I dolci sono realizzati in casa dalle abili mani della chef Francesca Tampone. Per chi lo desidera c'è a disposizione un menù tipico a 27 euro e un menù degustazione più abbondante a 32 euro, vini esclusi. Particolare attenzione viene dedicata, in questo ristorante di solida impostazione "borghese", alla carta dei vini che conta una buona selezione di etichette e una particolare carta degli Champagne con una scelta tra 30 produzioni diverse. A noi è capitato il Manfredi Bianco 2006, un IGT della Basilicata ottenuto dalla cantina Terra degli Svevi (gruppo Giv), da uve nordiche come Traminer Aromatico e Müller Thurgau di particolare intensità. Segno che Il Borghese fa ricerca seria sul territorio.

Ristorante Nadì

via Fiorentini 1/3, località Sasso Barisano, 75100 , Tel. e fax 0835 332892 , Cell. 339 6010828

info@ristorantenadi.com, www.ristorantenadi.com

Coperti: Interni 80; Esterni 35
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Ci sono due ragioni per affacciarsi da Nadì: la prima è la location assolutamente unica, il ristorante è infatti il Sasso Barisano, metà scavato nella roccia e metà costruito in tufo; la seconda ragione è la proposta di cucina tutta centrata sulla tradizione. Il punto di forza sono le preparazioni alla brace per le quali lo chef Mimmo è famoso e che sono state volute e mantenute da Giuseppe, il cordialissimo titolare del ristorante. Le carni usate sono tutte selezionatissime. Ma il menù si avvantaggia di un nutrito numero di portate. Così avrete tra gli antipasti formaggi e latticini tipici regionali, Mozzarelle e pomodoro alla caprese, salumi locali, prosciutto crudo di Parma con melone o con Burratina, antipasto lucano, antipasto Nadì; tra i primi: ferricelli ai peperoni cruschi di Senese, crapiata tradizionale materana, orecchiette al pomodoro Cacioricotta e rucola, pasta e fagioli di Sarconi,

orecchiette con crema di zucca e cicorielle campestri, strascinate e cime di rapa con acciughe e mollica fritta, ravioli del giorno al pomodoro e basilico, cavatelli alla materana con funghi cardoncelli e salsiccia, risotto rucola e gamberetti, tagliatelle ai porcini, risotto al tartufo nero lucano. Particolare cura è dedicata ai secondi che si articolano in: scamone affumicato con speck alla piastra, melanzane alla parmigiana, scaloppine di vitello ai funghi cardoncelli, purea di fave con cicorielle campestri, trippa di vitello alla materana, braciolette e polpette al ragù; e dalla brace arrivano: grigliate miste, pescespada, salsiccia di maiale, pollo o agnello nostrani, costata di cavallino, tagliata di manzo, filetto Nadì al tartufo nero lucano, Fiorentina di manzo podolico. A chiudere una discreta scelta di dolci. Curata la cantina, forte di un centinaio di etichette e di una carta dei distillati. Menù di degustazione a 35 euro e per le comitive ci sono dei menù selezionati a 20 e 25 euro. A chi si presenterà con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 5% sul prezzo totale!

MELFI (POTENZA)

Agriturismo Sant'Agata

contrada da Toppo Sant'Agata, 85025 , Tel. 0972 238294 , Fax 0972 760843

agriturismosantagata@libero.it, www.paginegialle.it/agriturismosantagata-pz

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: luglio variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 30 euro

L'incontro con la campagna – quella vera, non la cartolina televisiva – qui è assicurato. È un agriturismo nel senso più classico della parola, che sorge in una azienda agricola modello (è anche fattoria didattica ed è un ottimo indirizzo per prendere contatto con la natura). Logico dunque che il menù proposto da Biagio e Grazia, gli chef, sotto l'attenta regia di Raffaella Castaldo, la titolare dell'agriturismo, sia di fatto scandito da ciò che dà la campagna. Tra le specialità si segnala un ricco antipasto dove salumi, peperoni secchi, bruschette, formaggi appagano l'appetito. Tra i primi si trovano: strascinati coi funghi, ravioli con Ricotta dolce, orecchiette alla montanara o alla boscaiola. Per i secondi si può scegliere tra baccalà alla trainera con peperoni cruschi, agnello alla paisana, coniglio al rosmarino. Ma nell'azienda agricola è in sviluppo un progetto per l'allevamento di lepri e conseguentemente il loro utilizzo in cucina. Non dimenticate però di lasciar spazio ai dolci; sarebbe un peccato perdersi le crostate con confetture fatte in casa. A fine pasto assaggiate i liquori di produzione propria a base di amarene e noci. La cantina ha qualche bottiglia del Vulture e un buon Aglianico della casa. Menù degustazione a 25 euro comprendente: antipasto Sant'Agata, due assaggi di primo (pasta fresca), secondo, contorno, frutta, caffè, un quarto di vino e mezza minerale. La struttura è anche dotata di sei posti letto per riposare

tranquillamente in piena campagna.

POTENZA

Isuccio

via Appia 198, 85100 , Tel. 0971 471312 , Fax 0971 59029 , Cell. 335 6548267

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica, tranne su prenotazione
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Gastronomia della tradizione potentina condita con atmosfera familiare e accoglienza cortese. Questa è l'arma vincente del titolare Angelo Mastroverti (che gestisce la sala) insieme con la moglie Rocchina, che si adopra ai fornelli. Il menù è fisso a 25 euro e comprende antipasto, primo, secondo e dolce a scelta, ma si può scegliere alla carta con pietanze che variano giorno per giorno secondo disponibilità delle materie prime. Mercoledì e venerdì si cucina anche il pesce, ma nel resto della settimana si gustano salumi

e formaggi locali, paste fatte in casa (qui vanno moltissimo) tra cui manate con molliche di pane fritte, strascinati con cacioricotta e peperoni cruschi, orecchiette con salsiccia, lagane con legumi, pane cotto con le cime di rapa e per secondo il tipico cutturièd con carne di pecora, agnello al forno, carni alla brace e baccalà. I dessert sono tutti fatti in casa: zuccotto con pan di Spagna, cassata, pastiera napoletana e una golosissima crema pasticcera con cioccolato fondente. Nel bicchiere solo la Basilicata con una ventina di etichette diverse.

Ristorante 2 Torri

via Due Torri 6/8, 85100 , Tel. e fax 0971 411661 , Cell. 338 8831189

rist2torri@yahoo.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Donato (Buchiccio), che ha a fianco Antonella nella conduzione del ristorante e della sala, ha riformato la coppia storica con la chef nonché amministratrice della società Laurita Bonaventura. Hanno lavorato insieme per venti anni e questo ritorno in pista di Laurita ha ridato slancio alla proposta gastronomica. Il ristorante è molto accogliente e si avvantaggia di una ubicazione unica. È infatti ospitato in una delle due torri aragonesi (da qui il nome),

nel pieno centro storico di Potenza. La cucina è d'impronta tradizionale e tra le tante suggestioni propone: cicorie e fave; crema del giorno; tortino di Ricotta e melanzane; insalata di funghi cardoncelli; affettati lucani per cominciare. Tra i primi si trovano ravioli di Ricotta, polenta al sugo di cinghiale, cavatelli e legumi, manate alla potentina, farro salsiccia e Provolone, maccheroncini al pesto di rucola, risotto funghi e tartufo. I secondi sono scanditi da: parmigiana di melanzane; baccalà con peperoni cruschi; filetto di maiale in crosta di salsiccia; filetto di manzo al ginepro e Aglianico; entrecôte funghi e tartufo; costatine di agnello all'aceto balsamico; petto di tacchino al rosmarino. Apprezzabile il carrello dei formaggi che espone Ricotta fresca con miele e noci; misto di formaggi ai ferri; Pecorino al miele. A chiudere dolci tradizionali. La cantina vanta una buona selezione di etichette per lo più locali.

Ristorante Pizzeria Fuori le Mura

via IV Novembre 34, 85100 , Tel. e fax 0971 25409

Coperti: Interni 150
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 20 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Nonostante il nome, noi vi assicuriamo che il locale è uno dei punti di ritrovo più

frequentati del centro storico. Qui si possono gustare piatti della tradizione lucana e potentina. Lo chef Mariano Calcagna ha un occhio di riguardo per i primi che sono tutti egualmente gustosi e tutti realizzati con paste tirate a mano: dai cavatelli alla pecorara ai ravioli di ricotta alla Fuori le Mura fino alle lagane e ceci. Sfiziose anche le fritture, le verdure grigliate e le ricottine di fuscella, specialità della casa. Tra i secondi spiccano il cosciotto d'agnello con patate, la trippa alla potentina, gli strascinati alla contadina o alla Senise con molliche fritte, il baccalà con peperoni cruschi. Per finire in dolcezza bignè con crema e crostate di marmellata fatte in casa. Piccola la carta dei vini con circa 20 etichette, ma concentrata sul territorio. Per i vegetariani a disposizione un ricco buffet di verdure mentre a pranzo c'è un menù a 15 euro. Alla sera anche pizzeria.

ROTONDA (POTENZA)

Ristorante Da Peppe

corso Garibaldi 13, 85048 , Tel. e fax 0973 661251

dapepperistorante@gmail.com, www.viaggiarenelpollino.com/ristorantedapeppe.html

Coperti: Interni 70; Esterni 6

Chiusura: lunedì a cena e domenica a cena, tranne in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Siamo alle pendici del Parco Nazionale del Pollino dove da trent'anni Peppe De Marco officia la sua cucina di territorio con giusta misura e attenzione agli ingredienti. Il locale è diviso in tre piccole sale separate da archi a tutto sesto. La cucina è tutta al maschile: ad aiutare Peppe ci sono infatti Sergio Armentano e la giovane promessa Giuliano La Pasta; al contrario l'accoglienza in sala è riservata a sole donne, ossia la moglie Angela e le figlie Flavia e Antonella. Regina incontrastata del menù è la melanzana rossa di Rotonda, protagonista di un percorso gastronomico nella giornata del 25 agosto e alla quale è stato dedicato anche un ricettario (curato da Flavia). Inoltre da agosto a ottobre si può godere di questo tipico ortaggio con il menù degustazione apposito a 30 euro; per chi ama la cucina vegetariana c'è una proposta a 20 euro, mentre il menù bambini costa 10 euro. Tra le specialità più richieste si annoverano: ravioli alle punte d'ortica, tagliolini al tartufo, tortino di patate e 'nduja, filetti di melanzana rossa di Rotonda con uova strapazzate, agnello con patate pomodorini e cipolla di Tropea, baccalà con zafarani cruschi e per finire semifreddo al torroncino. Altre proposte da tenere in conto sono: antipasto alla rotondese, soppressata e Pecorino, pescespada affumicato in casa con salsa d'olive cammaratesi, ravioli al tartufo bianco o nero, spaghetti alla zucca gialla, bocconcini di coniglio al profumo del Pollino. A disposizione anche un gran misto di formaggi lucani. Ben curata la carta dei vini che si è

ampliata da un anno all'altro: ora sono disponibili circa 130 etichette con tutti i migliori Aglianico. Attiguo al ristorante, il negozio di prodotti tipici e artigianato locale.

ROTONDELLA (MATERA)

La Mangiatoia

via Giotto 23, 75026 , Tel. 0835 504440 , Fax 0835 504137

info@lamangiatoia.net, www.lamangiatoia.net

Coperti: Interni 90 + Esterni 20
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Incantevole Rotondella che offre al viandante affamato di paesaggi una quinta scenografica da "effetto speciale". Arroccato com'è su una collina che sembra un anfiteatro ad abbracciare, in un giro d'orizzonte infinito, dallo scorrere del Sinni fino al Golfo di Taranto. Lo chiamano "il balcone sullo Ionio" e non hanno torto. Tra le piacevolezze di

questo girovagare c'è senza dubbio anche la sosta a La Mangiatoia, un locale che al primo piano di una palazzina del centro ospita il ristorante dall'ambiente informale e accogliente e al piano terra una sorta di pub pizzeria dall'atmosfera rustica e calorosa. A gestire tutto e anche a mandare avanti la cucina pensa Cosima Fabiano, che fa spesso puntate tra i clienti per sentire come va, per raccontare aneddoti, per controllare che tutto sia in ordine. La sua è una cucina spontanea, quasi casalinga, legata alle radici di questa terra che sa di orto e di madia. Una ventina di piatti in carta tra i quali scegliere. Alcune specialità sono davvero peculiari, come i pastizzi (calzoni tipici con ripieno di carne) o i falgioni (ripieni di verdure). Molto buoni i frizzoli, che sono i classici maccheroncini al ferretto proposti con sugo stracotto di carne mista e mollica di pane raffermo fritta saltati in padella con un'aggiunta di peperoni secchi macinati. Per i secondi ci si affida alla brace: agnello, vitello e maiale. Da non perdere gli antipasti generosamente proposti con salumi, formaggi e sottoli che Cosima confeziona da sola così come i dolci tradizionali, tra cui le ottime crostate, che concludono il pasto. In cantina una trentina di etichette regionali sono più che sufficienti. È in preparazione la carta degli oli. Non basatevi troppo sui piatti che vi abbiamo narrato. Sono i classici di Cosima, ma ogni giorno suo figlio Giuseppe Lippo, che orchestra la sala, ve ne farà scoprire altri che vengono cambiati molto spesso. Insomma un locale dove la familiarità, la territorialità e la spontaneità sono gli ingredienti immateriali ma importantissimi per una buona esperienza gastronomica. Cosima ha deciso di praticare uno sconto dell'8% ai nostri lettori che si presenteranno nel suo ristorante con questa guida in mano!

SAN COSTANTINO ALBANESE (POTENZA)

Rifugio Acquafredda

contrada Conserva, località Parco Nazionale del Pollino, 85030 , Tel. 0973 91241 , Fax 0973 91302 , Cell. 347 4554764

Coperti: Interni 100; Esterni 25
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 26 euro

Locale tipicamente montano circondato dalla natura del Parco Nazionale del Pollino. Qui si possono gustare i sapori autentici della gastronomia locale, di cui lo chef patron Giuseppe Scutari è fedele seguace: dalla cucina alla tavola arrivano la tipica ciambotta con peperoni, cipolla, salsiccia e uova tanto per cominciare, oltre a una serie di antipasti che comprendono salumi di produzione propria, e poi strascinate ai porcini come primo (molte paste sono tirate a mano), grigliate di carne e porcini al fuoco di carbonella come secondi. Nel bicchiere solo e soltanto il rosso Aglianico del Vulture IGT. Chi volesse godere qualche altro giorno della natura incontaminata del Parco può fermarsi a dormire nelle camere al piano di sopra. Consigliata la prenotazione.

SCANZANO JONICO (MATERA)

Antichi Sapori Lucani

via Novello 34, 75020 , Tel. e fax 0835 954644

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica in inverno; a cena
Ferie: variabili in settembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 euro

In questa notissima località di mare c'è l'osteria Antichi Sapori Lucani che con il proprio nome descrive esattamente a quale proposta gastronomica andrete incontro se varcherete la soglia del ristorante di Riccardo Di Leo: infatti qui si gustano solo piatti della tradizione locale che si avvantaggiano di prodotti esclusivamente del territorio e delle aree circostanti. Si comincia con antipasti di salumi di produzione propria tra cui soppressata, guanciale, salsiccia e capocollo; seguono succulenti primi con paste fatte in casa come la frizzulla con la mollica e le orecchiette alle rape e cozze, e i secondi con capretto arrosto, maiale, agnello, frittura di pesce e spiedini di gamberoni. Il tutto accompagnato da una trentina di

vini che – guarda caso – sono tutti locali e regionali. E per godere fino in fondo, Teresa Di Leo vi prepara anche crostate di marmellata, biscotti alle mandorle e pasticciotti con Ricotta e cannella. Menù a 18 euro comprendente: primo, secondo, un quarto di vino, acqua minerale.

TERRANOVA DI POLLINO (POTENZA)

Luna Rossa

via Marconi 18, 85030 , Tel. e fax 0973 93254 , Cell. 347 8567385

lunarossa@federicovalicenti.it, www.federicovalicenti.it

Coperti: Interni 70; Esterni 20
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Federico Valicenti è uno di quei gastronomi che trovano il fondamento della loro passione

nell'amore per la propria terra. È anche un cuoco, di valore aggiungo, ma prima di tutto è un cultore della montagna, un ricercatore di prodotti, un ottimo scrittore di gastronomia (sta pubblicando un Atlante della Tavola che esce in vari volumi: uno all'anno) e un convinto assertore dello sviluppo turistico compatibile. Insomma gli piace avere clienti al ristorante che accoglie con carica d'affetto e aromi di cucina buona, ma non vuole che il suo Pollino sia "violentato". Ne ha ben donde perché il suo Luna Rossa è un locale incantevole per il panorama che offre: sembra una sorta di trampolino dal quale tuffarsi nelle verdissime foreste del Pollino. È una sorta di "casa nel bosco" che racchiude delizie e si scalda nel convivio. Logico dunque che la cucina di Federico, coadiuvato dall'aiuto chef Pino Ricciardulli, sia filologica rispetto al patrimonio gastro-culturale di queste montagne e che lui sia impegnato – con serate a tema, degustazioni, conferenze con aggiunta di cibo – a difenderla e diffonderla. «La sua cucina parte dalle gastronomie locali e regionali, ispirandosi anche a testi dell'Antico Testamento, alle cucine romane, del Medioevo e delle corti rinascimentali. Alla continua ricerca di sapori e di prodotti tipici. Luna Rossa offre ai suoi ospiti la cultura del proprio territorio ponendo massima cura nella scelta della materie prime e nella preparazione dei piatti. Dalla ricchezza del mondo rurale raccoglie sapientemente il meglio della sua storia e trasforma le gastronomie antiche in cucina moderna mantenendo intatti i sapori e i profumi della Tavola Lucana». Così recita un testo che troverete da leggere nel ristorante. I principali piatti tipici sono: tra gli antipasti tortino di patate con filetti di baccalà o nuglia e peperoni, antipasto Antica Lucania, ciambottella nella sportella (un pane ripieno di peperoni, pomodoro, uova e salsiccia), crema di fagioli e castagne ai profumi di finocchio pancetta e cruschi. Si prosegue con mischiglio della Contea di Chiaromonte (cavatelli di farine miste, ceci, orzo, semola, fave, conditi con salsa di

stagione); lucanelle del Ducato di Noia (mezzi fusilli con porcini e pomodorini appesi); ferrazzuoli del Brigante (con peperoni arrostiti, pomodoro, uova e salsiccia); tapparell' r'e' Senise (pasta rossa a forma di strascinati impastati con peperone rosso e saltati in Ricotta tosta, scaglie di peperone crusco, mosto cotto); zinni zinni ai profumi di bosco (con porcini e mollica di pane al finocchietto) o cavatelli del Monastero con sugo bianco di noci e tartufo. Tra i secondi si segnalano il filetto di maiale di Federico II con miele di castagno menta e vino Aglianico; capicollo di maiale in salsa antica con semi di sesamo, rosa canina, ginepro, farina di castagne; maiale in nera salsa – secondo una ricetta rinascimentale – con cipolla, lardo e pane arrostito bollito in vino rosso; filetto di maiale su chicchi di sale e sfoglie di patate arrostite a filo di olio alla cenere; tocchi di capretto e agnello con porcini e carezze di tartufo; puntine di maiale con le fave (custatedd' du puorc' cu' li fave), la cui ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo); capretto alle erbe del Monte Pollino. Da sottolineare la nuglia e fella 'ndinda' (salsicce e fette di pane bollite nel vino) e le patate alla runzanese (fette di patate al forno con salsiccia e uova). Come sentite le erbe, le essenze sono ingredienti indispensabili per Federico, che così trasporta il Pollino nei piatti. Per finire cestini di passato di ceci con cannella e cioccolato; crema di Ricotta ai profumi di cannella, mandorle e miele di castagno; torta all'Aglianico nocciole e cioccolato; crema al cotto di fichi. La cantina ha buone scelte tra oltre 120 etichette, per lo più del Sud. Si può optare per un menù degustazione a 35 euro con la Storia a tavola (percorso di sapori dell'antica Lucania con rivisitazione di 9 portate della cucina lucana) comprendente: antipasti freddi e caldi, due assaggi di primi e due di secondi, due dessert, liquore della casa, caffè, o per il menù vegetariano. C'è attenzione per i celiaci con alcuni piatti presenti in carta e un menù bambini a 20 euro.

TRECCHINA (POTENZA)

Ristorante Pizzeria Lanterna Verde

piazza del Popolo 22, 85049 , Tel. e fax 0973 826216 , Cell. 368 999450

salvatore.ruggiero50@alice.it

Coperti: Interni 30; Esterni 40
Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Cucina di tradizione, ecco l'ingrediente fondamentale del successo di questo piccolo locale gestito da Salvatore Ruggiero. La conduzione è familiare (la mamma di Salvatore spesso aiuta il figlio ai fornelli) e l'atmosfera è semplice e informale. Antipasti da acquolina in bocca come i salumi tipici, i formaggi del territorio (ottimi quelli al tartufo) e le focacce ripiene di ogni ben di Dio. Si prosegue con paste fatte in casa come gnocchetti, cincoli con peperoni cruschi, strascinati con funghi porcini, foglie di ulivo alla lucana; poi coniglio alla

mediterranea con le spezie (una specialità della casa), agnello locale, arrosto di vitello con porcini, salsiccia arrostita, maiale, tagliata di vitello con funghi. Anche le pizze sono molto apprezzate, soprattutto quelle con la 'nduja, ma è sui dessert che Salvatore pone tutto il suo estro creativo: panzarotto con crema di castagne o con Ricotta miele e noci, torta di noci – molto usata da queste parti – e la tipica pitta dolce (una sorta di sfoglia ripiena di crema e amarene). Nel bicchiere solo vini della Basilicata, soprattutto Aglianico. Ottimi i rosoli alla castagna, alla rucola e alle fragole di bosco.

VAGLIO BASILICATA (POTENZA)

La Dimora dei Cavalieri

contrada Tataseppe 1, 85010 , Cell. 340 3745730

info@dimoracavalieri.it, www.dimoracavalieri.it

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: mai
Ferie: 23 dicembre; 1 marzo
Carte di credito: Non Accettate

Prezzo medio: 28 - 30 euro

La Dimora dei Cavalieri è un antico casale immerso in un bosco secolare di querce. L'ambiente è giustamente rustico, e oltre al ristorante vengono offerte sette camere per l'ospitalità. Ma qui ci interessa la cucina, che si avvantaggia dei prodotti coltivati in questa bella e antica azienda agricola che ospita questa "tavola" rurale officiata con perizia e gentilezza dalla cuoca Anna Sollazzo. La sua è una cucina tradizionale, ma molto leggera. Tra le specialità possiamo trovare patate e peperoni cruschi, lagane e ceci, strascinati asparagi e funghi carboncelli, ravioli di ricotta, panata di toma, agnello bianco in crosta di patate, frittelline, la diplomatica di Rosaria, a cui si aggiungono il "Non solo Antipasti" e poi le focacce di Nonna Maria e i gustosi ravioli antichi sapori. Una menzione a parte meritano i dolci tutti casalinghi. Ottimi anche i formaggi e i salumi e il pane (che noi in questa guida non trascuriamo affatto!). La cantina è limitata a sole 6 etichette regionali. Il resto è contatto con la natura e gentilezza come quella che Maddalena Ricciuti – la titolare dell'agriturismo – ha deciso di fare ai nostri lettori. A chi si presenterà con la nostra guida sarà praticato uno sconto del 10% a un massimo di 2 persone per tavolo. Per quanto riguarda i prezzi: il menù degustazione (davvero ampio) è offerto a 35 euro, quello per i bambini a 22.

VENOSA (POTENZA)

Al Frantoio

via Roma 211, 85029 , Tel. e fax 0972 36925

info@ristorantealfrantoio.it, www.ristorantealfrantoio.it

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili tra giugno e luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Il nome lo prende dalla storia dell'edificio in cui è ubicato il locale, che è stato per molti anni un frantoio con tanto di macine. Lo chef Simone Foschi propone una cucina mediterranea con pietanze di mare, ma chiaramente non mancano i piatti della tradizione lucana anche se leggermente rivisitati. Le materie prime vengono selezionate secondo stagione e dipendono dalla disponibilità del mercato, a garanzia di qualità e freschezza dei prodotti. L'ambiente è luminoso ed elegante e dalla finestra ci si accorge di essere circondati dagli uliveti di proprietà, pur essendo in pieno centro storico. In sala il titolare Vincenzo Santoro accoglie gli ospiti ed elenca varie specialità, tra cui zuppa di pesce, squisiti cavatelli con vellutata di legumi e pesto della casa (fatto con menta, pinoli e peperone crusco), paccheri con calamaro affumicato patate e cipolla rossa di Tropea, oppure pacchero al Frantoio con salsiccia locale funghi cardoncelli olive e pomodorini, riso marinato e poi baccalà alla lucana, pecorino di Filiano, terrina di agnello alla venosina

con lampascioni, salsiccia e altri tipi di carne. Fantastici e invitanti i dolci: torta all'Aglianico, panna cotta allo zafferano, zuccotto con frutti di bosco, crostate con le marmellate fatte in casa (da urlo la marmellata al limone). Discreta la carta dei vini che conta una quarantina di etichette.

CALABRIA

ALTOMONTE (COSENZA)

Ristorante dell'Hotel Barbieri

via Barbieri 30, 87042 , Tel. 0981 948072 , Fax 0981 948073

info@barbierigroup.it, www.barbierigroup.it

Coperti: Interni 150; Esterni 160
Chiusura: mai
Ferie: 24 dicembre; 25 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 50 - 55 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Attività sorta nel 1969 dal desiderio della famiglia Barbieri di creare un luogo di ritrovo e di riscoperta dei sapori autentici della Calabria. La proposta gastronomica si basa su piatti della tradizione di Altomonte rivisitati sapientemente dalla chef Patrizia Guerzoni secondo i

palati moderni; le materie prime seguono le stagioni e a volte vengono direttamente reperite nell'orto di famiglia. Il titolare Vincenzo Barbieri – per gli amici Enzo – è il marito di Patrizia che accoglie con simpatia gli ospiti in sala o sul terrazzo che dà sul giardino, chiacchierando con passione della sua Calabria e della sua tradizione culinaria. Dai fornelli alla tavola arriva un ottimo antipasto alla Barbieri, oltre a quelli tipici del territorio, seguiti da paste fatte in casa come gnocchetti con pomodoro fresco basilico e formaggio preparati con solo acqua e farina. Tra i secondi il cavallo di battaglia è il cosciotto di montone al ginepro e peperoncino ("Piatto del Buon Ricordo") oppure stinco di vitello al forno e soffritto di maiale piccante. A concludere degnamente il pasto ci pensa la pasticceria artigianale secca o la millefoglie confezionata al momento per non perdere la fragranza e la bontà della sfoglia. Nel bicchiere esclusivamente la Calabria con circa 50 etichette e a disposizione anche la carta dei distillati. Da segnalare che nel mese di novembre c'è la sagra dei funghi e il menù si adatta per l'occasione con specialità come straccetti con ovuli e porcini, pasta con funghi freschi e involtini ai funghi in umido. Menù di degustazione tipico a circa 50 euro, per bambini a circa 10 euro. Grande attenzione anche per vegetariani e celiaci. In quanto ristorante d'albergo dispone di camere per i clienti che vogliono prolungare la loro permanenza in questa affascinante terra.

AMANTEA (COSENZA)

Locanda di Mare

via Stromboli 20, 87032 , Tel. e fax 0982 428262

Coperti: Interni 70; Esterni 80
Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

“From sea to forks”, ossia direttamente dal mare alla tavola: è il tragitto massimo che il pesce compie ogni mattina una volta pescato. Se questa non è garanzia di freschezza! Cucina tradizionale marinara che varia ogni giorno, abbinata all’ambiente rustico e accogliente della locanda. In sala la titolare Maria propone diversi menù fissi: quello degustazione a 20 euro, per bambini e vegetariani a 10 euro, per celiaci a 20 euro. Ma chi vuol godere di autonomia decisionale può cominciare con degli antipasti misti e proseguire con i primi con la pasta fatta in casa dallo chef Maurizio Scudiero (marito di Maria): agnolotti della Locanda con filetti di cernia e fette di pescespada; tagliatelle con le alici e sfoglie di pasta fresca con gamberetti, polpa di granchio, rucola, panna e salsa di pomodoro. Ottimi i secondi tra cui spiccano arrosti, gamberoni, pesce azzurro e grigliate a tappeto (ossia con il pesce messo a strati e alternato alle patate aromatizzate) di seppioline, mazzancolle e pescespada. Per finire speciali dessert casalinghi: torta di mele, fichi ripieni di cioccolato,

semifreddi e zeppole. Da bere vino bianco sfuso della casa o una quindicina di etichette soprattutto regionali ma anche campane e siciliane.

BIVONGI (REGGIO CALABRIA)

La Vecchia Miniera

contrada Perrocalli, 89040 , Tel. e fax 0964 731869 , Cell. 338 5761250

l.russo1980@libero.it, la-vecchiaminiera@libero.it

Coperti: Interni 180; Esterni 70
Chiusura: lunedì
Ferie: dalla seconda domenica di settembre; fine settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Ambiente spartano con arredi rustici e travi a vista sul soffitto, la cucina è quella tradizionale casereccia di terra e di acqua. Il locale è nato sui ruderi del lavatoio di un antico centro minerario e si trova sopra una roccia. Al di sotto scorre un fiume con accanto un laghetto, che “danno” trote per il ristorante. Qui Eraclito avrebbe detto «panta rei» (ossia

“tutto scorre”): oltre al fiume, anche i pensieri fluiscono liberando la mente per godere della natura e dell’autenticità dei sapori calabresi. Ad aprire le danze ci sono i sottoli di casa e l’antipasto La Vecchia Miniera, e a proseguire ci sono le paste rigorosamente tirate a mano tra cui gli specialissimi maccheroni al sugo di capra. Ma la lode alla chef Ilenia Russo spetta per i secondi: mitica la trota arriganata con peperoncino e origano, ottime le grigliate di carne e di pesce, succulenti i piatti di cacciagione e selvaggina. La titolare Laura Russo propone anche il menù degustazione a 22 euro e il menù per i piccoli a 10 euro. Peccato per i dolci, che sono confezionati e quindi non completano questo quadro idilliaco casereccio. Da bere vino sfuso della casa e circa 6 etichette locali.

CATANZARO

Ristorante Stella Maris

via Sant’Elena 54, località Catanzaro Lido, 88063 , Tel. e fax 0961 34942 , Cell. 339 4516526

rampone@ristorantestellamaris1.191.it

Coperti: Interni 85; Esterni 50

Chiusura: lunedì
Ferie: 15 giorni nella seconda metà di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Vicino al mare che dall'orizzonte incornicia atmosfere e suggestioni indimenticabili, in un paesaggio immerso tra i pini marittimi. A gestire lo Stella Maris è Antonio Grampone, che propone un menù ogni giorno diverso, basato sulla disponibilità del pescato: piatti della più stretta tradizione locale sempre molto apprezzati dal viandante (spesso è preso come punto di riferimento per banchetti e colazioni di lavoro). Non da poco – praticamente introvabile – è una saletta allestita per i fumatori che possono mangiare e godere di una sigaretta in santa pace. Tra le tante specialità segnaliamo le mille varietà di antipasti sia caldi che freddi, le paste fatte in casa come le caserecce allo scoglio, le cicale, le alici, le fritture miste, le grigliate o il merluzzo gratinato al forno con patate. Conduzione familiare, ambiente accogliente, mise en place curata e una lodevole carta dei vini con circa 150 etichette sia regionali che nazionali.

CAULONIA (REGGIO CALABRIA)

Il Ritrovo

contrada Vitarva 7, 89041 , Tel. 0964 861160

Coperti: Interni 55; Esterni 70
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 18 - 25 euro

Bar e trattoria dall'ambiente rustico e dall'atmosfera familiare e accogliente. La proposta gastronomica è fedele alla tradizione e ai prodotti del territorio. In cucina la chef patronesse Teresa Rullo, mentre in sala ad accogliere gli ospiti con gentilezza e simpatia il marito Giuseppe e il figlio Andrea. Dai fornelli alla tavola arrivano tutte paste fatte in casa come tagliatelle ai funghi di montagna (in stagione), pasta coi ceci, all'ortolana con le melanzane, con vongole, allo scoglio, con polpette al sugo o col capretto. A seguire i secondi tra cui spiccano le fantastiche salsicce fatte in casa con finocchietto selvatico, coniglio alla cacciatora, pollo casereccio, stoccafisso con patate al sugo o arrostito, carne al forno. A chiusura del pasto dessert casalinghi, tra cui una squisita crostata di marmellata di arance calabresi. Nel bicchiere solo vini locali e Berlucchi. Nella bella stagione è piacevole mangiare sotto il portico all'aperto.

CERVA (CATANZARO)

Mundial 82

via Daniele 221, 88050 , Tel. 0961 939510 , Fax 0961 939481 , Cell. 338 6349108

Coperti: Interni 60
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: 1 luglio; 20 luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Il titolare Giuseppe Masciari ha dedicato il locale ai mondiali di calcio del 1982 svoltisi in Spagna. La stessa intensità e passione che nutre per il calcio la mette nella sua trattoria, dall'ambiente spartano e familiare. Ai fornelli la moglie Anna Maria Spada segue fedelmente le ricette della tradizione calabrese, molte a base di funghi: funghi in insalata, alla griglia, carne e pasta condite coi funghi. A fare goal sono le mitiche tagliatelle ai funghi, anche se quelle al ragù di maiale sono quasi alla pari. Tra gli altri piatti cavatelli cotti nella pignatta di terracotta sul fuoco, formaggi silani, salumi e sottoli caserecci, carne

con olio a crudo di produzione propria. Se vi sentite poco decisi sulla scelta della carta, non preoccupatevi perché c'è un menù degustazione a 25 euro, bevande escluse, a base di funghi. Piccola la carta dei vini con appena 15 etichette che privilegia la Calabria. Il locale è anche bar e pizzeria.

CIRÒ (CROTONE)

L'Aquila d'Oro

via Sant'Elia 7, 88813 , Tel. e fax 0962 38550

Coperti: Interni 40; Esterni 25
Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: novembre variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 23 - 25 euro
Menu: celiaci

Siamo nella terra del noto vino calabrese – il Cirò – tanto che regna sovrano tra le 40 etichette tutte esclusivamente regionali. La trattoria è gestita da Salvatore Vizza ed è

caratterizzata da un ambiente informale e accogliente. La chef Elisabetta propone una carta che parla unicamente calabrese: a cominciare dalla peperonata con patate, dalla cipollata, dalle frittelline con fiori di sambuco, dai formaggi e salumi nostrani con sottoli e peperoni di produzione propria, per arrivare alle squisite paste fatte in casa tra cui timballo di pasta con uovo e salame e lagane con ceci e fagioli. Seguono i secondi con il cinghiale e il capretto al forno. In menù non manca anche qualche piatto di pesce e soprattutto il pane caldo fatto da Elisabetta. Infine liquori e dolci fatti in casa come le ottime crostate, soprattutto al limone o all'uva, abbinate a un bicchierino di liquore casalingo al mirto selvatico. Su richiesta si preparano anche piatti per celiaci.

CIRÒ MARINA (CROTONE)

La Locanda

via Vittorio Emanuele 78, 88811 , Cell. 339 3890171

Coperti: Interni 35; Esterni 50
Chiusura: variabile
Ferie: settembre, ottobre variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 30 euro

Qui «No pesce, no party». Infatti i titolari Mario Patera (che è anche lo chef) e Michela De Angelis se non hanno pesce fresco di giornata chiudono i battenti, parola d'onore! La trattoria è una vecchia cantina riadattata per l'attività di ristorazione; l'ambiente è caratteristico e familiare, con arredi antichi e oggettistica marinara appesa alle pareti per non sviare dal tema centrale, ossia il pesce. La proposta gastronomica segue le ricette semplici della storia culinaria calabrese. A partire dagli antipasti con polipo e zuppe di pesce, i primi con farfalle al pesce spada, cavatelli con cozze e fagioli, linguine alle alici e paccheri ripieni di cernia (una vera specialità), fino ad arrivare ai secondi con gustose e generose grigliate. Per qualche richiesta particolare basta dare un colpo di telefono qualche giorno prima. Per finire in dolcezza taralli e biscottini. Nel bicchiere vino sfuso o imbottigliato ma solo di cantine locali.

CITTANOVA (REGGIO CALABRIA)

La Mamma

via San Giuseppe 33, 89022 , Tel. e fax 0966 655849 , Cell. 347 0393019

Coperti: Interni 60; Esterni 60
Chiusura: martedì
Ferie: 15 luglio; 30 luglio; 15 settembre; 30 settembre
Carte di credito: Non accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Cornice incantevole quella che l'Appennino e il mare in lontananza regalano a questa trattoria a conduzione familiare. Il titolare Girolamo D'Agostino accoglie gli ospiti in sala allietando l'attesa con storielline e aneddoti sulla sua montagna e sullo stoccafisso, il principe della tavola. Qui lo chiamano u'pisci vastone ed è l'ingrediente essenziale delle ricette realizzate dalle felici mani di Maria: dallo stocco crudo in insalata con verdurine fritte e Ricottine fresche, al carpaccio di stocco con finocchietto selvatico, dagli scialatielli o strangozzi con il pesce stocco (le paste sono tirate a mano) alla pasta 'ncasciata al forno allo stocco alla ghiotta, dal fritto allo stocco alla mulinara con olive e capperi, ai ventriceddi ripieni (interiora) allo stocco in umido con patate olive nere capperi pinoli e origano. Per gli "anticonformisti" ecco in tavola anche antipasti fantasia di bocconcini dell'orto e Ricotta fresca, affettati e formaggi, rosette di crudo San Daniele con ananas e petali di Parmigiano. Seguiti dai primi piatti a base di tagliatelle fresche con porcini, zuppa di fagioli rossi con verdure e crostoni di pane, strangozzi al pesto di pistacchi e carciofi, cannelloni gratinati con spinaci Ricotta e granella di mandorle, pasta al forno con polpettine e dadini di soppressata. I gustosi secondi comprendono capretto al forno, carne alla brace, porcini e funghi di stagione, piatti della tradizione e del territorio quali formaggi con mostarde di frutta e caponata di cipolle rosse di Tropea. A concludere degnamente il pasto,

dessert fatti in casa: una fantastica cassata di Ricotta, torta al limone, cannoli e scorzette, cassata “scoperta” con scaglie di cioccolato aromatico. Occhio a non esagerare nell’ordinazione: Maria tende a essere generosa nelle porzioni! Ampia la carta dei vini che vanta circa 200 etichette tra regionali e nazionali. L’ambiente è spartano, ospitale, la conduzione familiare. Il plus: dal pane con farina di segala al sesamo o alle cipolle di Tropea, ai dolci, tutto viene fatto in casa. Menù di degustazione a 30 euro, per bambini a 16. A disposizione la carta delle acque minerali. A chi si presenterà con la nostra guida verrà applicato uno sconto del 5% sul prezzo totale.

CIVITA (COSENZA)

Agorà

piazza Municipio 30, 87010 , Tel. e fax 0981 73410

info@agoraristorazione.it, www.agoraristorazione.it

Coperti: Interni 190; Esterni 60
Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: variabili

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Francesco Nicoletti, chef patron, è uno che non le manda a dire. Qui – sostiene – si cucina solo in maniera tradizionale. Niente intrugli da piccolo chimico e la sua mini-brigata di cucina è ferreamente addestrata alla maniacale filologia per la tradizione. Per capirlo basta assaggiare il menù degustazione a 35 euro che propone tutta la gastrosofia di Nicoletti. E da questo menù scegliamo: carrellata di antipasti (degustazione di prodotti tipici 18-20 portate circa), pasta fresca fatta a mano, capretto alla civitese (pomodoro fresco, peperoni e spezie locali), stinco di maiale alle erbette del Pollino (8 ore di cottura al forno a legna), cinghiale, carne alla brace, zuppe (ceci, fagioli, cicoria e fagioli). L'attenzione ai prodotti del territorio è dichiarata ad esempio proprio da questa cornucopia di antipasti dove vengono sciorinati una quantità di salumi, caci e sottoli artigianali di invidiabile fragranza e di altrettanta autentica qualità. Una particolare attenzione viene qui prestata alla cantina, forte di oltre 180 etichette che sono state tutte selezionate in base al menù per consentire all'ospite di realizzare il migliore abbinamento tra piatto e calice (notevole pure la selezione dei distillati con 80 bottiglie diverse). A occuparsi della cantina, ma anche a tenere a bada la sala dove opera con grande competenza e cortesia, è un giovane: Michele Rizzo, che sta salendo tutti i gradini AIS, ma che ha poco da imparare in fatto di vino perché lo vive con passione. Chi si professa vegetariano non farà fatica a trovare la sua soddisfazione: in carta qui figurano una quantità di zuppe, di contorni, di piatti a base di verdura (secondo stagione) che davvero le esperienze gastronomiche possono moltiplicarsi secondo convincimento, sfizio o appetito. Tra i tanti piatti realizzati con mano felice da

Francesco si segnalano: i rrashatyëll all'Agorà (maccheroni al ferretto con sugo di capretto e formaggio Pecorino), i rrashatyëll con 'nduja di Spilinga, i cavatelli con Ricotta stagionata di pecora o con le verdurine, le lagane e ceci o con fagioli, i tagliolini alle fave, la pasta agli asparagi, le fettuccine mullicate e baccalà, le pappardelle al sugo di cinghiale, le tagliatelle ai funghi porcini, gli spaghetti alla Ponte del Diavolo (pesto alle erbette del Pollino e peperoncino piccante), le trofie con cipolla rossa di Tropea. E ancora interiora di capretto, braciole e polpette al sugo saporito, trippa di vitello, cinghiale ai sapori nostrani, baccalà tradizionale e tutto ciò che è possibile fare grigliato. A chiudere i grandi dolci calabresi dove mandorle, miele, agrumi rivaleggiano a definire sapori indimenticabili.

COSENZA

Osteria dell'Arenella

via Renella 12, 87100 , Tel. 0984 76573 , Fax 0984 794412 , Cell. 331 4020068

osteria.arenella@virgilio.it

Coperti: Interni 150; Esterni 80
Chiusura: lunedì

Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Siamo nel ristorante di Pierluigi Pellegrini, che grazie alle sapienti mani dello chef Andrea zazzaro ha creato un luogo del buon gusto con preparazione di piatti moderni che tuttavia ricalcano la tradizione calabrese e in particolare cosentina. Sono entrati alcuni piatti diventati le specialità della casa, come i bocconcini silani, le bavette agli agrumi, la carne alla brace, il millefoglie in guazzetto di pesce, i gamberoni all'anice, il gianduia caldo, ma la carta resta scandita dalla stagionalità degli ingredienti reperiti. Così si trovano antipasti con salumi locali, tra cui prosciutti tagliati a coltello e capocollo, formaggi come sfiziose Ricottine fresche del Parco del Pollino e semistagionati al peperoncino; a seguire una buona offerta di paste fatte in casa come cavatelli con crema di zucca e funghi porcini, trofiette alle melanzane e Ricotta affumicata. Tra i secondi la già citata carne alla brace (di Angus argentino e irlandese), il maiale e la razza podolica. Per finire in dolcezza dessert casalinghi tra cui diversi semifreddi. Ottima la carta dei vini con una scelta di 300 etichette. In sala Pierluigi propone in alternativa un menù degustazione a 35 euro, uno per vegetariani e per celiaci a 30 euro. Il locale è ubicato in un antico palazzo cinquecentesco, nel cuore storico della città. Nella bella stagione è piacevole mangiare all'aperto in giardino.

Ristorante Da Giocondo

via Piave 22, 87100 , Tel. 0984 29810 , Fax 0984 784462

info@ristorantedagiocondo.com, www.ristorantedagiocondo.com

Coperti: Interni 65
Chiusura: domenica a cena
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 euro
Menu: vegetariani

In cucina opera Vincenzo Zicaro, chef attento alle ricette di tradizione ma soprattutto ad approvvigionare la cucina con materie prime locali. Del resto è sul filo di questa tradizione che questo ristorante si è conquistato in un quarantennio di attività la fiducia dei consumatori. Aperto nel 1969 da Giocondo, da cui il nome, dal 1990 a gestire la trattoria è suo genero, Franco Rizzuti. Il locale è nel centro della città, lungo la storica via Piave: è la strada delle pescherie. La proposta gastronomica, sia di mare che di terra, segue le stagioni e il pesce è sempre freschissimo. Non esiste un menù fisso: ciò che si cucina dipende solamente da quello che Franco trova al mercato la mattina stessa. Dalla cucina alla tavola arrivano per cominciare ricottine fresche, porcini della Sila sottolio, salumi e formaggi dell'altopiano, melanzane e peperoni. A seguire i primi con chitarra o tagliatelle ai porcini, lagane e ceci, minestra di verdure e rigatoni alla silana con peperoncino, provola, pomodoro e pecorino. Tra le specialità: pasticci di pasta, lasagne calabresi, rigatoni alla silana, spaghetti con alici fresche, cicoria e alici, minestre con prodotti freschi di stagione,

pasta fatta a mano. E ancora buonissimo pesce alla griglia, manzo, maiale, cacciagione e capretto con patate. I dolci sono casalinghi e nel bicchiere c'è solo la Calabria, soprattutto Cirò in una decina di etichette. Obbligatoria la prenotazione. Due i menù degustazione offerti a 25 e 35 euro e ci sono anche un menù vegetariano a 18 euro e uno per i bambini a 15. Sconto: 10%

CROTONE

Ristorante Pizzeria Le Lanterne

S.S. 106 km 243, località Poggio Pudano, 88900 , Tel. e fax 0962 948004

Coperti: Interni 160; Esterni 180
Chiusura: lunedì tranne in estate
Ferie: 20 giugno; 6 luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: celiaci; vegetariani

Arrivare a Le Lanterne significa fare un tuffo tra i sapori, i profumi e i colori di Calabria. È

infatti dal lontano 1968 che la stessa famiglia porta in tavola la cucina e le specialità di questa terra magica e suggestiva. Il viandante o il turista è proiettato in una dimensione familiare, informale, in un ambiente ben curato, e con un grande terrazzo al piano terra che sembra un vero e proprio giardino pensile: il titolare Alfonso Torchia infatti ci tiene a dare un senso di profonda naturalità e cura le proprie piante con grande attenzione cambiandole secondo stagione. La stessa perizia viene posta nella ricerca delle materie prime, sempre fresche e molto spesso del territorio. Antipasti di salumi e formaggi locali, sottoli, verdure o in alternativa al pasto delle gustose pizze. Ma la vera specialità della chef Margherita Togo è sicuramente la carne alla brace, dai tagli di Angus argentino a quelli reperiti localmente da allevamenti di fiducia. E poi paste fatte in casa, cavatelli (una sorta di gnocchetto fatto con farina di grano duro) al ragù di cinghiale e Ricotta affumicata o piatti a base di funghi porcini "scovati" nel Silano che i proprietari mettono nell'abbattitore e che conservano per quando sono poco reperibili. Essendo una città di mare il ristorante offre anche dell'ottimo pesce. C'è da notare che nonostante il locale abbia una forte impronta tradizionale, l'evoluzione in cucina si è sentita sia negli alleggerimenti dei piatti che si adeguano ai palati odierni, sia nell'utilizzo di attrezzature e macchinari attuali. Tra i secondi vi segnaliamo filetti di vitello al forno, arrosto misto di maiale nostrano; una segnalazione particolare va fatta per le patate silane, molto apprezzate: vengono ancora preparate rigorosamente a mano, cotte nell'olio di palma (che non emana forti odori) e poi servite molto calde. In cantina una trentina di etichette quasi tutte locali. Da segnalare che in carta c'è anche un menù per vegetariani e celiaci per i quali si cucinano pizze senza glutine.

Ristorante 'Zza Rosì

via Tedeschi 81, 88900 , Tel. 0962 900422

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: celiaci

Il nome si rifà alla sua fondatrice, ossia nonna Rosa, ma oggi alle redini del locale c'è Luca Rossella, chef e titolare. Subito accolti da un ricco buffet all'ingresso con salumi, formaggi, Mozzarelle e mille verdure. Assolutamente da provare la pizza cotta nel forno a legna, realizzata secondo la stessa ricetta dal 1953: una vera specialità. Oppure antipasti di mare caldi e freddi e primi: speciali sono i paccheri con la rana pescatrice, le linguine cozze e vongole o vongole e pesto di rucola, gli gnocchi alle alici e i cavatelli al ragù con patate e peperoni. Di seguito i secondi, tra cui strepitose fritture di calamari e gamberetti e ottime grigliate con triglie, orate e spigole o saraghi al forno. Per chi non ama il pesce ci sono delle buone carni alla brace. Discreta la carta dei vini con 25 etichette. Ambiente informale e familiare caratterizzato dalla cucina mediterranea e da grande attenzione per le materie prime. Il ristorante offre un menù turistico a 15 euro che comprende: antipasto, primo, secondo (bevande escluse). Il pesce è sempre freschissimo di giornata a seconda della disponibilità del mercato.

DIAMANTE (COSENZA)

La Guardiola

via Riviera Blu, 87023 , Tel. 0985 876759

Coperti: Interni 70; Esterni 80
Chiusura: mercoledì, tranne in estate
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Ambiente informale dall'atmosfera familiare e calorosa, a un passo dalle acque del mare. Questo è l'angolo di tipicità calabresi gestito da Claudio Perrone, che promette tradizione e autenticità dei sapori. Le materie prime sono tutte reperite in zona e il menù varia ogni giorno in base alla disponibilità del pescato e del mercato. In cucina largo uso di peperoncino come vuole la tradizione più genuina. Esagerati gli antipasti, con oltre 15 tipi di specialità di pesce (caldi e freddi) e porzioni molto generose. Il buonsenso direbbe di fermarsi qui, ma palato e stomaco dissentono, quindi avanti con le paste fatte in casa tra cui spiccano i ravioli ripieni di pesce alla scogliera. Tra i primi anche i fusillotti ai frutti di mare, gli spaghetti alle alici o con i ricci pescati esclusivamente per loro, la pasta con la cernia o con ragù di seppia, i paccheri con la ricciola. Per i temerari che hanno ancora

spazio, la carta propone gustosi secondi: stufato di alici alla diamantea con cipolle e pomodorini, per il quale il ristorante ha vinto il premio per pesce azzurro “mare e tradizioni in Calabria”, tortino di neonata (neonata di alici o di sarde), pesce alla griglia, pezzogna all’acquapazza e fritture varie. Per finire crostata al cedro, dolcetti con le mandorle e cedro, liquori tipici come quelli di limoncelli o alla liquirizia o al cedro, fatti in casa. Modesta la carta dei vini che conta una quindicina di etichette in prevalenza bianchi e rosé e solo della Calabria, Campania e Sicilia.

FEROLETO ANTICO (CATANZARO)

Il Casale Osteria Tipica

contrada Malaspina, 88043 , Tel. e fax 0968 455023

osteriailcasale@libero.it, www.osteriailcasale.it

Coperti: Interni 150; Esterni 100
Chiusura: martedì
Ferie: prima settimana di luglio
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 35 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Il Casale è un'osteria dai tratti barocchi, non foss'altro per la luce che risplende nel locale e per l'imponenza di un bancone, rustico elegante. I tavoli sono ben distanziati e l'atmosfera è del tutto particolare. Giuseppe Serra, il patron, ha voluto arricchire di tradizionalità l'immagine del suo locale e qua e là ha piazzato pezzi d'antiquariato e un vecchio grammofono a ricordare che questo è anche un raffinato jazz club. E anche la cucina – dove opera con buona mano il nuovo chef Loris Folino – ha delle note contrappuntate, ad esempio negli antipasti che sono sia d'impostazione calabrese sia classici con un'ottima proposta di salumi. Ad avvantaggiare il menù (con piatti anche per vegetariani e celiaci) che sciorina paste fresche di semola in diversi sughi, ci sono le carni proposte in griglia e arrosto che provengono da un'azienda agricola della famiglia del proprietario. Molto suggestivo è il locale dall'esterno: sembra una casa-treno bassa e allungata, edificio che ricorda atmosfere rurali di Calabria. C'è anche una efficiente pizzeria. Uno dei must del locale, oltre alla proposta musicale, alle serate a tema o Slow Food, è la cantina: forte di 170 etichette, è un'accuratissima selezione del meglio d'Italia, mentre la "collezione" dei distillati con 25 etichette è di altissimo livello. Nella buona stagione si può pranzare o cenare nella veranda.

FILANDARI (VIBO VALENTIA)

Frammichè

S.S. 18 per Mesiano, contrada Ceraso, 89841 , Tel. e fax 0963 93209 , Cell. 338 8707476, 320 3557923

Coperti: Interni 60; Esterni 140
Chiusura: a pranzo; lunedì; domenica a cena
Ferie: prima settimana di luglio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Vi diciamo subito che per venire a mangiare in questo angolo di paradiso, tra piatti calabresi e specialità tradizionali, bisogna obbligatoriamente prenotare. Anche perché la cucina dello chef Francesco Pagano è sempre molto apprezzata soprattutto per la cura e la ricerca degli ingredienti, tutti reperiti sul territorio e secondo stagione. Ottimo l'incipit con fantastici formaggi e salumi locali, ma non da meno sono i primi piatti tra cui paste fatte in casa, spaghettoni con pistacchi di Bronte, fettuccine alla Frammichè con scaglie di Ricotta salata, linguine con finocchietto selvatico, trofie con fiori di zucca, lasagnette alla pecorara. Tra i secondi stinco di maiale al forno, salsiccia affumicata alla brace, pancetta tesa al forno, filetto arrotolato al Nero d'Avola, polpettone farcito con speck e rucola, formaggio alla Frammichè e sfichette, una sorta di polpettine di vitello avvolte nella pancetta e aromatizzate con l'aceto balsamico. Menù di degustazione dall'antipasto al dolce (acqua compresa) a 20 euro. Inoltre la titolare Grazia Tumiati propone una carta dei vini

rigorosamente locali per un totale di 20 etichette.

FIRMO (COSENZA)

La Capricciosa

via Viscardi 11, 87010 , Tel. e fax 0981 940297 , Cell. 340 3154417

longocarminuccio@interfree.it

Coperti: Interni 80; Esterni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Giuliana (Verdiana Longo) in sala, suo padre Angelo in cucina e un'atmosfera che è assolutamente familiare. Partita come pizzeria, questa tavola si è evoluta e oggi la parte gastronomica è quella che contribuisce alla giusta "fama" de La Capricciosa. Inutile dire che la cucina è tutta giocata sulla tradizione calabrese, meglio ancora sugli influssi di

grecanica e delle minoranze albanesi. In carta si trovano infatti piatti come la shetridla, un primo assolutamente peculiare, come la dromesa, altra minestra da non perdere, come i pepra rushu e casule (peperoni secchi e fagioli), come il raskatiel me mish kachiki (una pasta al sugo di capretto), come il capretto alla brace alla moda albanese (kachiki i pekur), come un dolce che troverete difficilmente da altre parti: la petula. Cavallo di battaglia è il kulluemj' e poces, ossia la colata della pignata, un piatto della tradizione contadina povero ma di grande gusto a base di fagioli bianchi cannellini. Ma se siete un po' indecisi, non preoccupatevi perché in carta ci sono anche un menù degustazione e uno per vegetariani; inoltre anche i celiaci trovano pietanze "su misura" per loro. La cantina è molto semplice con circa una quarantina di etichette che "parlano" per lo più di territorio.

FIUMEFREDDO BRUZIO (COSENZA)

Antico Caffè Ristoro La Torretta

largo Torretta 3, 87030 , Cell. 338 4950794

latorretta.fc@libero.it

Coperti: Interni 60; Esterni 30

Chiusura: martedì in inverno
Ferie: 1-15 novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

La Calabria è terra intensa, forte, ascosa. E bisogna misurarla con lento passo, bisogna disegnarla mentalmente con le suggestioni che i luoghi sanno dare. Giungendo a Fiumefreddo avrete la sensazione di stare per abbandonare il mondo noto. È questo borgo medievale aggrappato a una rupe che strapiomba verso il cobalto del Tirreno che si riflette sul glauco granito di Capo Vaticano. È questo fascino naturale, questa terra marina in sospensione che ha meritato, insieme con le medievali architetture, a Fiumefreddo il titolo di uno dei 100 borghi più belli d'Italia. E proprio nel cuore antico del borgo, là dove era il convento francescano oggi divenuto ufficio comunale, esercita la sua passione di ristoratore Maurizio e coltiva il suo alto artigianato gastronomico lo chef Pasquale. Nella bella stagione si cena o si pranza sulla terrazza che s'apre a un orizzonte marino senza confini, e nei giorni d'aria di vetro – quando tutto traspare – ecco che s'intravedono la nera Vulcano, la lucente Salina, la smeraldina Panarea, la ribollente Stromboli. Sono le Eolie, le figlie del vento, gettate come un diadema sul velluto blu del Tirreno. Ma anche all'interno de La Torretta le suggestioni sono tante. Il locale è ricavato dalle stalle del medievale convento cappuccino, ha volte e pietre, le spesse mura fanno recetto a oggetti tradizionali, gli archi acuti incorniciano vetrate da cui il panorama fa irruzione. È questo un locale storico che Maurizio e Pasquale hanno avuto il merito di rivitalizzare nella sua vera essenza: un luogo

di qualità. Si mangia ottimo pesce, si gustano ricette di tradizione, si hanno a disposizione circa 70 etichette di vino per dare sostanza alle emozioni del luogo. È ovvio che un menù completo di pesce fa alzare il conto (fino anche a 60 euro), ma è del pari vero che scegliendo bene dalla carta con 35 euro ci si alza sazi e soddisfatti. Vediamo le proposte più significative. Gli antipasti prevedono salumi (ottimi il prosciutto e la soppressata), formaggi locali come le Ricottine, i Pecorini e la felciata (un delizioso formaggio adagiato su foglie di felce), ma anche sottoli (melanzane e zucchine) e insalata di mare. Tra i primi gnocchi allo scoglio, agnolotti al sugo d'agnello o ai gamberi e zucchine, tonnarelli con gamberi porcini e zucchine o con pescespada e melanzane (da urlo!), ravioloni alla cernia con Pachino, paste fatte in casa ripiene e lasagne ai frutti di mare. Su prenotazione si possono gustare le specialità locali che richiedono un'esecuzione più elaborata, come la frittata di patate fatta senza uova e aromatizzata con aglio e rosmarino. Tra le proposte di pesce, sempre freschissimo, valgono ampia citazione la cernia con cipolla di Tropea, seppie con verdurine, polpettine di pesce, grispelline con e senza acciughe, filetti di branzino al forno con patate nostrane. Troverete anche un menù bambini a 10 euro, un menù turistico a 15 euro, e allo stesso prezzo un menù per vegetariani e celiaci. A specificare della cifra vi segnaliamo che ci sono la carta degli oli e dei distillati. Un must sono, nella bella stagione, le tante granite preparate con frutta fresca e la richiestissima cremolata di fichi bianchi. E dopo potrete dire che avete fatto un tuffo dove il gusto è più blu!

GERACE (REGGIO CALABRIA)

Ristorante Pizzeria La Tavernetta

contrada Azzuria 112, 89040 , Tel. e fax 0964 356020 , Cell. 349 6162254

la-tavernetta@libero.it

Coperti: Interni 55; Esterni 70
Chiusura: martedì, tranne in agosto; a pranzo da lunedì a sabato in inverno
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

È una sorta di calendario gastronomico questo ristorante. A ogni festa comandata c'è una serata a tema, un menù particolare, un'occasione di convivio. Ad esempio per San Martino si stappa il novello e si mangia il menù d'autunno, l'8 dicembre si celebra il maiale, nei giorni della transumanza la capra, quando fa caldo il pesce stocco. Insomma una proposta gastronomica scandita dalle stagioni e dalla tradizione. È una meta gourmet per i cultori delle ricette antiche, ma anche un punto di ritrovo per i ragazzi che vogliono esplorare le

radici del gusto. Ci sono anche le pizze, attrattore particolarissimo per i più giovani. L'ambiente è rustico e l'atmosfera accogliente e d'inverno calorosa grazie al caminetto sempre acceso. È piacevole mangiare anche sotto il pergolato in legno della veranda esterna da cui si gode del suggestivo paesaggio del Parco dell'Aspromonte. Dal 1976 il locale è nelle mani di Rosina Vetrisano e della sua famiglia; la proposta gastronomica è quella autentica calabrese e le materie prime sono tutte reperite sul territorio. Il menù – che pure conosce alcune variazioni stagionali – si compone essenzialmente di questi piatti: antipasto con tipico assortimento di bruschette, frittelle ai vari gusti, tagliere di salumi e di formaggi di Calabria, verdure grigliate, zeppoline all'acciuga, involtini di melanzane. Per quanto riguarda i primi: pasta fresca alla Tavernetta, maccheroni al ragù di capra o di cinghiale, bucatini al sugo di stocco, linguine ai gamberi e pomodorini, strozzapreti con pescespada e finocchietto selvatico, vermicelli con le alici fresche, caserecci con ragù di verdure, zuppa di ceci ed erbette di campo (la ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), risotto con salsiccia e carciofi. Tra i secondi si segnalano: costolette d'agnello arrosto, lombatine di maialino ai porcini, pesce stocco alla moda locale, trippa con fagioli, grigliate miste di carne e pesce, frittura di pesce, trancio di pescespada al salmoriglio, involtini di spatola (pesce sciabola), costolettine di cinghiale con pomodorini ciliegini, grassa e magra di maiale alla griglia o al ragù, coniglio con patate e peperoni al forno, verdure sotto cenere. A chiudere anche dolci di tradizione. Lo chef Pasquale Pangallo (marito di Rosina) propone anche un menù degustazione e per bambini a 10 euro, mentre il menù turistico lo trovate a 13 euro. Piccola la carta dei vini con una ventina di etichette che privilegiano il territorio.

LAMEZIA TERME (CATANZARO)

Ristorante Da Enzo

via Generale Dalla Chiesa, località Nicastro, 88046 , Tel. e fax 0968 23349

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica; a cena, tranne su prenotazione di piccoli gruppi
Ferie: 10 agosto; 25 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

La filosofia culinaria della titolare Raffaella Corrà si basa sulla tradizione e sulla leggerezza. Il target a cui si riferisce è quello dei lavoratori: avvocati e medici che vogliono un pranzo gustoso, ma non pesante, per poi rimettersi in auto e continuare la giornata lavorativa. Panna, fritture e precotti sono quindi banditi dalla cucina. Ai fornelli mamma Annalisa Bonato prepara sformatini, paste, insalata di riso, zuppe, straccetti di vitello in vari modi, insalatone e piatti espressi veloci. Da bere una decina di proposte di vini esclusivamente locali. A cena il locale è chiuso, ma su prenotazione anche di piccoli gruppi Raffaella è ben contenta di riaprire le porte e deliziare i suoi ospiti con i sapori caserecci della Calabria.

Ristorante Novecento

largo Sant'Antonio 5, località Nicastro, 88046 , Tel. e fax 0968 448625 , Cell. 392 0267514

ristowine@libero.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 43 euro

Raffaele Albace, lo chef, utilizza esclusivamente materie prime reperite sul territorio e di qualità; il patron Fabio Ielapi conduce il locale con spontanea cordialità non disgiunta da capacità professionale, testimoniata anche dalla cantina davvero molto importante (oltre 400 etichette) messa insieme sul filo della competenza e della passione. La cucina proposta è di intonazione territoriale: dunque sapida, dunque piccante, ché la Calabria è la terra del diavolicchio. Il menù – che subisce variazioni stagionali e anche secondo mercato – espone diverse proposte. Tra queste, per gli antipasti si parte da Ricottine fresche e stuzzicherie calde, parmigiana Novecento e selezione di salumi. Tra i primi speciali gli gnocchi caserecci ripieni di funghi e tartufo, ma anche gli spaghetti frissura con lardo vino rosso e Pecorino piccante, i fusilli alla silana con sugo di agnello Mozzarella Pecorino e pomodoro,

i rigatoni alla nicastrese con polpettine di carne pomodoro e formaggio, la pasta con baccalà, i maccheroni alla Cardola (ossia pasta integrale con funghi pomodoro e Ricotta salata), la fileja del brigante con acciughe olive melanzane Pecorino e peperoncino, i ravioli Novecento con salsiccia uova Pecorino e ragù di maiale. Tra i secondi saltimbocca alla calabrese, filetto di maiale con funghi e castagne, capretto, tagliata di manzo, baccalà, trota di fiume in salsa di noci, bocconcini di manzo panati e piastrati. Molto interessante il menù riservato ai più piccoli che possono gustare alcuni piatti giocando con origami, con i "cartoni"; ma la stessa attenzione Fabio la riserva ai "grandi" con la carta degli oli, con quella dei dolci tradizionali e con una selezione di oltre 50 distillati. Sappiate che mangerete in quello che era un ottocentesco frantoio. E ancora nei mattoncini a faccia vista e nelle pianelle consunte resta l'atmosfera di un opificio legato alla campagna.

MAMMOLA (REGGIO CALABRIA)

La Taverna del Borgo

via San Nicodemo 3, 89045 , Tel. 0964 418942 , Fax 0964 418732 , Cell. 338 7227601

nunziopisano@libero.it, www.latavernadelborgo.it

Coperti: Interni 65; Esterni 10
Chiusura: mercoledì, tranne a luglio-agosto e festività
Ferie: 21 settembre; 10 ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Una buona cucina calabrese in un paese, Mammola, che vale il viaggio. Questo è quanto vi aspetta alla Taverna del Borgo, tavola assolutamente tradizionale. La portano avanti Nunzio e Giuseppe Pisano, due cugini che condividono la passione per il territorio, per le tradizioni, anche per il buon vino. E con una invidiabile capacità di preparare lo stoccafisso in tutte le possibili declinazione, scelta che rende quasi unica questa tavola nel (purtroppo non vasto) panorama di ristoranti di qualità in Calabria. Che è una sorta di controsenso, al quale per fortuna i Pisano pongono rimedio, sol che si guardi alla qualità dei prodotti agricoli e di artigianato enogastronomico di questa terra benedetta da Dio e forse non capita dagli uomini. In menù tra le tante specialità calabresi troverete: antipasto misto di stocco (insalata, carpaccio, bocconcini, in agrodolce, melanzane ripiene, crocchette), antipasto rustico tipico di Mammola (salumi locali, peperoni, olive, melanzane), pasta fatta in casa con farina di segale con bocconcini di stocco e guanciale, tagliatelle tirate a mano con porcini e stocco, casereccia con stocco melanzane e Ricotta, gnocchi di patate con lo stocco, stocco alla mammolese, spezzato di stocco al forno, cipollata di stocco, stocco arrostito alla brace con funghi porcini, involtini di stocco. Per chi non ama lo stoccafisso ecco ancora: tagliata di vitello con funghi, polpette di maiale alla mammolese, salsicce

arrostite, grigliata di carne locale. A chiudere – tra le molte opzioni possibili – crostata di Ricotta, mousse di Ricotta di Mammola, pezzo duro (gelato locale). È possibile, se si prenota per tempo, avere anche menù particolari a base di: capretto, agnello, “frittole”, pesce fresco. Cantina minimalista, ma di buon equilibro, con una trentina di etichette calabresi e una decina di bottiglie nazionali. Il menù degustazione viene offerto a 25 euro (ed è pochissimo per quello che offre); ci sono anche menù bambini a 15 euro e uno per celiaci o vegetariani a 20 euro. I cugini Pisano hanno deciso anche per quest’anno di praticare, a chi presenterà con questa guida, uno sconto del 10% con una bottiglia Cirò (un gran vino calabrese) in omaggio!

MARTONE (REGGIO CALABRIA)

La Collinetta

via Colacà 2, 89040 , Tel. 0964 51680

Coperti: Interni 80
Chiusura: martedì, tranne in agosto e festività natalizie
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate

Prezzo medio: 20 - 30 euro

Se volete incontrare le radici della cucina calabrese questo è il posto giusto. Si mangia senza fronzoli badando alla sostanza e alla freschezza degli ingredienti. Si utilizzano molto olio, ortaggi e prodotti biologici di produzione propria. Lo chef patron Giuseppe Trimboli propone un menù fisso per le comitive a 23 euro che comprende antipasto, due primi, due secondi, contorni, dolce e caffè (vini esclusi). Un monumento gastronomico è il cosiddetto antipasto (in realtà è un pranzo completo) costituito da ben 20 assaggi. Sentirete quanto è stuzzicante gustare i primi serviti nella "ceramica", una sorta di antico coppo (sì, quello per i tetti) dove di solito vengono poggiati i bis e i tris di primi composti per lo più da paste ripiene. Il menù, che non è vastissimo, comunque cambia a seconda delle stagioni e tra le specialità espone: baccalà gratinato, tagliata di maiale con carciofi e rucola, cosciotto d'agnello cucinato in una ciotola di creta, selvaggina, primi di pasta fresca con funghi porcini, lasagnette avvolte nella melanzana e cucinate al forno, dolci fatti in casa. In sala Lucia, moglie di Giuseppe, consiglia come degna conclusione del pasto un Pecorino locale seguito da un mix con 7-8 tipi di dolci differenti per ogni porzione, tra cui la torta di formaggio al limone (ottima), il dessert al cioccolato, alla nocciola o alla frutta; non a caso i dolci sono uno dei punti di forza del ristorante con oltre 60 ricette che vengono proposte a rotazione. Più che discreta la carta dei vini con un centinaio di etichette che privilegiano quelle regionali.

MILETO (VIBO VALENTIA)

Trattoria Il Normanno

via Duomo 12, 89852 , Tel. e fax 0963 336398 , Cell. 338 8576463

info@ilnormanno.com, www.ilnormanno.com

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: 1 settembre; 20 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Clementina Tulino continua a tenere alta la bandiera della tradizione gastronomica calabrese nel suo ristorante (ristrutturato di recente con nuove tinteggiature, tende e tovagliati), nel cuore storico di Mileto. E del resto lei è la bisnipote del fondatore di questa tavola: dunque eredità e continuità sono le due facce della medesima medaglia, la qualità. Qui si trovano gli autentici sapori di una volta, come i sughi cucinati nel forno a legna sulla classica pignata (vaso di terracotta): dal ragù di maiale a quello di capra, dallo spezzatino

alla trippa alla miletese. L'ambiente è confortevole ancorché tradizionalissimo con arredi in legno, pareti con squarci di pietre a vista e tovaglie – come già accennato – completamente rinnovate. Clementina racconta con una punta orgoglio che qui sono passati vip come Aleandro Baldi, i Cugini di Campagna e i Ricchi e Poveri, per degustare le sue squisite specialità. Dal menù di quest'anno si segnalano tra gli antipasti: il tipico casereccio (trionfo di salumi, formaggi e sottoli), quello di mare e il consueto antipasto all'italiana. Per quel che riguarda i primi si può scegliere tra le paste fatte in casa: fileja alla normanna con melanzane peperoni funghi e pomodoro o con fagioli e cozze, o con salsiccia e fiori di zucca (la ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), tagliatelle con porcini o con ragù di capra, spaghetti alla carbonara o al pomodoro, gnocchi alla sorrentina, penne all'arrabbiata, orecchiette con salsiccia e rape o con pesto e gamberi. Tra i secondi ci sono: grigliata di carne, bocconcini alla contessa ossia petto di pollo ai porcini, pollo alla diavola, stocco in umido con le patate, baccalà fritto, cassatelle alla normanna (salsicciotti tagliati a pezzetti, moderatamente piccanti, saltati in padella con le verdure). Da non perdere i gelati che Clementina si fa fornire dalla gelateria Enrico, un must a Pizzo. E se proprio non avete voglia di lanciarvi in una degustazione di cucina calabrese potete optare per le pizze che Clementina cuoce nello stesso forno a legna che conferisce aromi indimenticabili ai suoi piatti di carne. Poche le etichette di vino, una ventina, ma sufficienti a raccontare la Calabria in cantina.

MONTEPAONE (CATANZARO)

Il Giardino dei Sensi

via Nazionale 221, località Montepaone Lido, 88060 , Tel. e fax 0967 576670 , Cell. 334 3085865

ilgiardinodeisensi@tiscali.it, www.ilgiardinodeisensi.it

Coperti: Interni 55; Esterni 50
Chiusura: martedì; mai in estate
Ferie: variabili in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 43 euro

Un ristorante che è anche un minimo laboratorio gastronomico. Almeno così lo intende Enzo Romano, lo chef patron che lo conduce insieme alla moglie Concetta Giannini, continuamente alla ricerca di una rispettosa rivisitazione della gastronomia tradizionale. Ne escono piatti di efficacia e di equilibrio come ad esempio gli antipasti fatti di cartoccini di frittura o quelli dai monti al mare, o come il riso al nero di seppia con Ricotta affumicata, i

ravioli con gamberi e pistacchi, gli gnocchetti gamberi e fiori di zucchina. O tra i secondi il filetto di spigola di cattura alle verdure, lo stoccafisso alla troppitara, i girasoli con pere e noci. I dolci sono confezionati da Concetta stessa, che ha una predilezione per i pasticciotti e le sfogliate. Il locale è moderno e informale, ha una bella veranda, i toni sono caldi sul giallo e di una certa raffinatezza è la cantina (circa 150 etichette) che ha una quasi completa rassegna regionale e una buona selezione di etichette nazionali. A vantaggio del cliente anche una discreta carta dei distillati. Inoltre Enzo e Concetta propongono ai loro ospiti un menù degustazione fusion a 30 euro e un menù tipico calabrese a 28. Nel giardino estivo con lounge bar potrete gustare cocktail realizzati dai barman Pierluigi Mancuso e Giuseppe Romano. A chi si presenterà con la nostra guida verrà applicato uno sconto del 10% sul prezzo totale.

REGGIO DI CALABRIA (REGGIO CALABRIA)

Hostaria del Borgo Antico

via Cardinale Portanova 106, 89124 , Tel. 0965 895091 , Cell. 340 8627441

Coperti: Interni 50; Esterni 100
Chiusura: lunedì a cena

Ferie: variabili in estate
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Se capitate a Reggio Calabria e non avete voglia di tanti salamelecchi ma di gustare cucina di territorio autentica, i piatti dello Santo Malavenda potranno soddisfarvi appieno. L'ambiente è familiare, niente fronzoli e tutta sostanza. Qui si possono mangiare sia piatti di terra che di mare. In carta figurano tutte le ricette che connotano la Calabria in cucina, ma tra le specialità più richieste e dunque tra i piatti migliori vi segnaliamo: gnocchi di cozze e rucola tra i primi di pesce, maccheroni alla calabrese tra i primi di terra.Poi potete spaziare cominciando con il tradizionale antipasto calabrese, con una buonissima insalata di mare o con vongole zucchine e zafferano, proseguire con pesce freschissimo (imperdibile quando c'è lo spada) che viene proposto al forno, in griglia, con le verdure. Per gli amanti della carne, buoni l'agnello, il maiale arrosto o in griglia. Tra i dessert dolci casalinghi. La cantina conta su una ventina di etichette regionali. Ma ciò che va tenuto in conto è il prezzo: il menù tutto pesce si aggira sui 30 euro, quello di carne sui 25. C'è anche un menù turistico a 14 euro. Poiché si tratta di una tavola "autentica", se scegliete il pesce abbiate la pazienza di considerare che le proposte sono secondo mercato e quindi non sempre tutti i piatti sono disponibili.

Ristorante Pizzeria Al Focolare

via Anita Garibaldi 203, località Gallico, 89135 , Tel. 0965 371393 , Cell. 346 5767074

info@ristorantealfocolare.it, pietro.cartella@virgilio.it, www.ristorantealfocolare.it

Coperti: Interni 55; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili fine agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Volete sbizzarrirvi per sentire la fragranza del cibo cotto alla brace? Volete farvi inebriare da profumi netti e corposi? Bene, questo è il posto giusto. Lo gestiscono due amici, Valentino e Pietro, che hanno voluto dare al loro ristorante un'impronta di rustica solidità: arredi e soffitto in legno, il caminetto in sala, colonne e pareti con pietre a vista. L'atmosfera è calorosa e familiare, molto intima. È il posto ideale per trascorrere una serata in compagnia "mangiando e bevendo la Calabria". Ci troviamo sulla punta dello Stivale, al centro della città. Pietro è anche lo chef e cucina solo con materie prime reperite in zona e soltanto ricette della tradizione regionale. I due titolari sono molto giovani, ma l'attaccamento alla loro terra è evidente in tutti i piatti; il menù varia ogni settimana e segue rigorosamente le stagioni. Specialità della casa sono le carni alla brace e il pesce (su ordinazione). Altrimenti si comincia con salumi locali piccanti, formaggi, sottoli e crostini, si prosegue con paste fatte in casa con vari sughi e zuppe. Tra i secondi da provare in inverno la gustosissima coscia d'agnello lardellata con contorno di patata silana fritta e insaporita col sugo di carne, le tradizionali frittole (piatto di frattaglie e ciccioli), lo stinco di maiale ai carboni e la selvaggina; nel periodo estivo la cucina è più propensa verso il

pesce, come triglie e costardelle fritte, pescespada nostrano, involtini di spatola, alici marinate. Ottime come dessert le crostate di frutta fatte in casa. La proposta gastronomica prevede anche un menù degustazione a 15 euro con un abbondante e ricco antipasto abbinato a un calice di vino e un menù turistico a circa 25 euro con primo, secondo, contorno e frutta. Discreta la selezione dei vini che privilegia la Calabria con circa 50 etichette. In carta ampia scelta anche per vegetariani e celiaci. Molto piacevole mangiare nella veranda all'aperto mentre da una vetrata si osserva Pietro che "stegama" ai fornelli. In più qui si organizzano serate di degustazione sia di vini che di prodotti calabresi. C'è inoltre grande "amore" gastronomico per la selvaggina. Ovviamente nei mesi giusti.

Ristorante Teatro I Tre Farfalli

via del Torrione 47/49, 89125 , Tel. 0965 1970505 , Cell. 338 9897738

info@itrefarfalli.it, www.itrefarfalli.it

Coperti: Interni 90
Chiusura: domenica
Ferie: Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Volete sbizzarrirvi per sentire la fragranza del cibo cotto alla brace? Volete farvi inebriare

da profumi netti e corposi? Bene, questo è il posto giusto. Lo gestiscono due amici, Valentino e Pietro, che hanno voluto dare al loro ristorante un'impronta di rustica solidità: arredi e soffitto in legno, il caminetto in sala, colonne e pareti con pietre a vista. L'atmosfera è calorosa e familiare, molto intima. È il posto ideale per trascorrere una serata in compagnia "mangiando e bevendo la Calabria". Ci troviamo sulla punta dello Stivale, al centro della città. Pietro è anche lo chef e cucina solo con materie prime reperite in zona e soltanto ricette della tradizione regionale. I due titolari sono molto giovani, ma l'attaccamento alla loro terra è evidente in tutti i piatti; il menù varia ogni settimana e segue rigorosamente le stagioni. Specialità della casa sono le carni alla brace e il pesce (su ordinazione). Altrimenti si comincia con salumi locali piccanti, formaggi, sottoli e crostini, si prosegue con paste fatte in casa con vari sughi e zuppe. Tra i secondi da provare in inverno la gustosissima coscia d'agnello lardellata con contorno di patata silana fritta e insaporita col sugo di carne, le tradizionali frittole (piatto di frattaglie e ciccioli), lo stinco di maiale ai carboni e la selvaggina; nel periodo estivo la cucina è più propensa verso il pesce, come triglie e costardelle fritte, pescespada nostrano, involtini di spatola, alici marinate. Ottime come dessert le crostate di frutta fatte in casa. La proposta gastronomica prevede anche un menù degustazione a 15 euro con un abbondante e ricco antipasto abbinato a un calice di vino e un menù turistico a circa 25 euro con primo, secondo, contorno e frutta. Discreta la selezione dei vini che privilegia la Calabria con circa 50 etichette. In carta ampia scelta anche per vegetariani e celiaci. Molto piacevole mangiare nella veranda all'aperto mentre da una vetrata si osserva Pietro che "stegama" ai fornelli. In più qui si organizzano serate di degustazione sia di vini che di prodotti calabresi. C'è inoltre grande "amore" gastronomico per la selvaggina. Ovviamente nei mesi giusti.

RENDE (COSENZA)

Hostaria de Mendoza

piazza degli Eroi 3, 87036 , Tel. e fax 0984 444022 , Cell. 348 9280060

mendozal@excite.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: mercoledì
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: celiaci

Il ristorante – diviso in tre deliziose salette ad archi – è situato in un palazzo del Cinquecento e prende il nome dal marchesato di Rende e Fiumefreddo, col suo omonimo maniero o castello e viceré delle Due Sicilie, don Pedro y Alarcone de Mendoza. Il palazzo, dopo i moti del ’700, venne acquistato dalla famiglia dei Magdalone, commercianti di seta già dal ’500, poi dai Vercillo e in seguito da altre famiglie nobili di Rende. La titolare,

nonché sommelier e maître, Rose Maria Elisa, è la gentilezza e la cortesia fatte persona. Ai fornelli, in una cucina rinnovata e ampliata, si adopra Ettore Lista, marito di Elisa, nonché ex navigante e chef nel Nabila, che manda in tavola specialità e sapori autentici della Calabria di una volta. Re della tavola carni e verdure. Ad aprire le danze gli antipasti: Mendoza dolce e salato, Fonduta al tartufo nero con crostini, guanciale alle noci, trionfo di salmone, fagioli cannellini con gamberi. A proseguire ci sono le paste rigorosamente lavorate al torchio: dai cappelletti al prosciutto e Gorgonzola alle pappardelle al ragù di cinghiale, fino alle squisite tagliatelle all'occhio con tartufo. Vengono proposte inoltre zuppe di fagioli e funghi porcini, gnocchi alla sorrentina o con pesto di broccoli. Tra i secondi spiccano selvaggine di ogni genere: lo stufato di capriolo o di cinghiale e il filetto di cervo in salsa d'arancia; le carni argentine sono preparate in modi diversi come asado, filetto alla Voronoff o ai porcini. Non mancano poi da settembre fino a gennaio i piatti a base di tartufo bianco, mentre quello nero è disponibile tutto l'anno. A soddisfazione degli amanti di pesce sono stati anche introdotti piatti come i polipetti del Marocco di scoglio alla Luciana, gamberoni e gamberi con cannellini e guanciale su crostini di pane caldo. Vengono inoltre cucinati i fagioli in tantissime versioni e ottimi risotti. In questo ristorante si è continuamente alla ricerca di prodotti di nicchia, come le Ricottine prodotte da un sardo, il miele e l'olio rigorosamente verdone spremitura a freddo prime olive ed extravergine. Per finire in bellezza dessert a base di millefoglie, coppa Chantilly con nocciola, cioccolato e frutti di bosco, miele di fichi, caramello, panna cotta, crema catalana, delizie al limone. Buona la selezione dei vini che vanta un centinaio di etichette. A disposizione la carta dei distillati e su ordinazione preparano menù per celiaci.

Il Setaccio Osteria del Tempo Antico

contrada Santa Rosa 62, 87036 , Tel. 0984 837211 , Fax 0984 402090 , Cell. 338 7774143

osteriailsetaccio@libero.it

Coperti: Interni 100; Esterni 70
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 - 25 euro
Menu: celiaci

Cresce anno dopo anno la qualità della cucina di Domenico ziccarelli, che è lo chef patron di questa osteria. Nei piatti si sente la Sila e si riconosce l'impegno a non tradire la tradizione. La sua filosofia si basa su una cucina di territorio e fedele alla tradizione silana. La proposta gastronomica si traduce in un menù degustazione a 23 euro, per i celiaci in un menù a 20 euro e per i bambini a 15 euro. In tavola arrivano, per iniziare, numerose portate sotto forma di un ricco buffet, come anche l'antipasto della casa, prosciutto con la Mozzarella o con la bufala. Seguono i primi (alcune sono paste casalinghe) come lagane con i ceci, pappardelle al ragù di cinghiale, orecchiette con cime di rape, fusilli al setaccio, tagliatelle con funghi porcini, gnocchetti alle melanzane, zuppa ai cereali; a seguire i secondi tra cui agnellino arrosto, coscette di pollo arrosto, capicollo o salsiccia di maiale,

trippa, tagliata di vitello, involtini, bollito, verza ripiena, arrosto misto, spezzatino di carne, stinco di maiale disossato al forno, mazzacorde (interiora dell'agnellino) oppure baccalà in umido con patate. Da non perdere, in stagione, i piatti a base di porcini che vengono dalla Sila: dalle paste fatte in casa ai porcini in griglia con il formaggio. Molto buoni i dolci – per lo più crostate – e anche i gelati che provengono da un artigiano del posto. Discreta la carta dei vini che conta 50 etichette. Il locale è situato in un vecchio casolare ristrutturato; l'ambiente è rustico con arredi in legno, travi al soffitto e pavimenti in cotto. Atmosfera familiare e calorosa, forse per merito del caminetto o della stufa in ghisa al centro della sala; alle pareti pentole, tegami, foto e quadri.

SAN GIORGIO MORGETO (REGGIO CALABRIA)

La Scaletta

via Francesco Florimo 14, 89017 , Tel. 0966 946390

info@lascalettaristorante.com, www.lascalettaristorante.com

Coperti: Interni 80; Esterni 40
Chiusura: martedì, tranne in estate

Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Dopo la recente completa ristrutturazione che ha reso il locale ancora più accogliente e luminoso, hanno messo mano anche al sito. Dunque è palpabile la volontà di rilancio di questo ristorante che Pasquale sta portando a vette qualitative davvero notevoli. La sala è ampia sui toni del giallo caldo con inserti in pietra e mattoni sotto una volta di travi. La proposta gastronomica è di livello. Merito anche del lavoro dello chef, Domenico, che continua a rivitalizzare le ricette di tradizione, che si possono assaporare nel menù degustazione a circa 25 euro (c'è allo stesso prezzo quello turistico). Gli antipasti vanno dai salumi locali ai formaggi, dalle frittelle di fiori di zucca ai sottoli, dalle melanzane ripiene alle verdure arrostite, dagli sfiziosi pomodorini secchi ai legumi. Si continua con le paste tirate a mano tra cui ottime tagliatelle ai porcini, maccheroni al ragù di capra, pasta alle melanzane e linguine allo stocco. Come secondo piatti a base di carne, pizza cotta nel forno a legna oppure stoccafisso arrosto, in umido o con patate e olive nere. Nel bicchiere una trentina di etichette che privilegiano i vini calabresi. Da segnalare che le sale sono climatizzate.

SANTO STEFANO IN ASPROMONTE (REGGIO

CALABRIA)

Locanda Del Brigante

via Belvedere 69, località Gambarie, 89057 , Tel. 0965 743310

info@gambarie.com, lalocandadelbrigante@gambarie.com, www.gambarie.com/locanda

Coperti: Interni 130; Esterni 100
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Dall'Aspromonte allo Stretto, così spazia lo sguardo se siete accomodati all'esterno di questa locanda che mantiene intatto il francescano decoro delle antiche case rurali. Siamo nel pieno del Parco dell'Aspromonte e la natura aiuta a trasmettere benessere, mentre traguardando il mare si ha una sensazione di vitalismo e di pace al tempo stesso. La conduzione è familiare e in cucina opera la chef patronesse Francesca. Pasta fatta in casa e piatti particolarmente corposi e succulenti: selvaggina, ricette con funghi in stagione, cinghiale, agnello, maccheroni al cinghiale (sono i più gettonati), tagliolini ai funghi, tagliere del Brigante, che è un misto di carni di cinghiale, maiale e agnello servite nello stesso piatto. Ottime anche le pizze, cotte rigorosamente nel forno a legna; e poi formaggi e

salumi locali da urlo. In autunno trovate pure un menù degustazione che si aggira intorno ai 15-20 euro e su prenotazione menù per comitive. Vini di produzione propria imbottigliati come Brigante, e poi Cirò Rosso, Corvo Bianco e alcune etichette regionali. Ambiente spartano e ampio parcheggio. Dalla primavera vengono regolarmente organizzate serate a tema sia gastronomico che vitivinicolo.

SCALEA (COSENZA)

La Rondinella - Ristorante Tipico

piazza Principe Spinelli 1, 87029 , Tel. 0985 91360 , Fax 0985 90518 , Cell. 320 6298348

larondinella@la-rondinella.it, www.la-rondinella.it

Coperti: Interni 45; Esterni 20
Chiusura: domenica, tranne in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro

Il legame terra-tavola qui è rappresentato a tutto tondo. La Rondinella è un'azienda agricola

di grande tradizione ma è anche un laboratorio gastronomico. Portata avanti dal patron Ciriaco Presta, si è aperta con costanza al mercato e oggi produce e vende ottimi salumi, formaggi, vino e olio, oltre a una notevole produzione di ortaggi che finiscono sottolio. È anche un confortevolissimo agriturismo. Logico dunque che anche la tavola risenta di questa ricerca di qualità. Lo ha compreso Pasquale, suo figlio, chef del ristorante La Rondinella (annesso all'azienda agricola, ma separato nella gestione) che è diventato un presidio di cultura gastronomica calabrese. Basta scorrere le ricette di questo chef attentissimo alla materia prima (e del resto se la trova dentro casa!): fusiddi al sugo di capra, raschiateddi con sugo di salsiccia e Ricotta saliprisa, gnocculi alla santodomenicana, fegato di maiale alla brace, baccalà fritto con peperoni abbrustoliti o con la zucca, carne 'ncantarata, cocuzza e fasuoli, trippa alla carbonara. Molto buoni anche i dessert – preparati dalla signora Anna che coadiuva in cucina Pasquale – tra cui spiccano la crostata di visciole, i fichi imbottiti con le noci e la caprese al cedro. Se volete un piatto da ricordare non perdetevi i malfatti con ceci e baccalà. Egualmente impressionante è la sequenza degli antipasti: crostini, melanzane arrosto e olive, conserve e salumi locali, formaggi che arrivano quasi tutti dall'azienda agricola così come il vino Malvasia nostrana. L'ambiente – come già detto – è agreste e l'arredamento del ristorante si adegua.

SELLIA MARINA (CATANZARO)

Alla Vecchia Osteria U Nozzularu

S.S. 106, località La Petrizia, 88050 , Tel. 0961 969854, 0961 963208 , Fax 0961 969854 , Cell. 328 2630784

gkamastra@yahoo.it

Coperti: Interni 80; Esterni 60
Chiusura: a pranzo da ottobre a giugno, tranne nei festivi e su prenotazione
Ferie: ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 32 euro

Il nome lo deve alla vita passata del locale, quando era uno stimato deposito di sansa e noccioli di olive. Ma la tradizione qui non è solo un nome, è anche una filosofia: Peppino Camastra, il titolare, è fedele alle ricette della gastronomia calabrese. Vive una doppia vita come i supereroi il nostro Peppino: di giorno agronomo e di sera ristoratore; ma le due professioni si intrecciano tanto che nei suoi giri reperisce materie prime di qualità e sempre fresche per cucinare le sue specialità. Se capitate di venerdì non perdetevi la fantastica pizza pizzicata cotta nel forno a legna, condita in mille maniere diverse e servita già tagliata a quadrettoni. Altrimenti in carta si parte con salumi tipici e altri antipastini e si prosegue con zuppe di legumi e cicerchie, paste fatte in casa con vari sughi di giornata e immancabile la casereccia Nozzularu farcita con porcini, aromi, salsiccia tritata e pancetta. Gli chef

Adolfo e Antonia (la mamma di Peppino) propongono come secondi ottime carni alla brace cotte a vista in giardino e cosciotti d'agnello. Una nuova specialità va aggiunta al menù: è la carne di bufala con la Mozzarella di bufala. Dulcis in fundo crostate al cioccolato o alla marmellata, torte con mandorle tritate e gelato con noci e miele sopra. Da bere una dozzina di etichette di vino esclusivamente locali.

SERRASTRETTA (CATANZARO)

Il Vecchio Castagno

località Tavernisi 1, 88040 , Tel. 0968 81071 , Cell. 339 8410113

Coperti: Interni 110; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro
Menu: celiaci

Come entrare a casa di amici ed essere invitati a pranzo o a cena mangiando quel che c'è in

frigorifero: in questa norcineria si gustano cose semplici, genuine, caserecce, in base a quello che offre il mercato. Lo chef patron Delfino Maruca e i suoi aiutanti Davide (uno dei suoi figli) e Angelo Fazio creano piatti (piccanti, naturalmente!) che ricalcano ricette di antiche tradizioni, che comprendono stocco a volontà proposto in mille modi ma anche salumi e formaggi locali, sottoli fatti in casa, polpette, verdure, capra in umido, maiale e un nuovo e sfiziosissimo antipasto servito su una tavolozza di legno che espone prelibatezze caserecce. Ma le specialità che Annarita (moglie di Delfino) e suo figlio Mattia ci consigliano di non perdere sono i paccheri delle Due Sicilie con pancetta e pistacchi, i tagliolini di autunno impastati con farina di castagne e cacao amaro conditi con Ricotta fresca o con finocchio selvatico e noci, le fileje (fatte a mano) con pomodori e ovoli, il filettuccio di maiale alle castagne con bacche di ginepro e crostoni di pane di mais ai funghi porcini trifolati noci e Ricotta affumicata grattugiata, la granulata all'arancia o ai fichi d'India e fragoline di bosco. Dolci casalinghi quali la mousse di castagne (in stagione), rusarelle (castagne cotte al vapore con una glassa al vino rosso speziato), pera selvatica con glassa al vino rosso e Ricotta. Vini locali e una cinquantina di etichette tra 25 rossi, 13 bianchi e 12 rosati. Delfino è attento a soddisfare qualsiasi tipo di clientela, così troverete un menù degustazione, piatti per celiaci, una carta degli oli, una carta di infusi fatti in casa e la possibilità di scegliere una pizza, visto che il ristorante ha anche il pizzaiolo.

SERSALE (CATANZARO)

Scacco Matto

salita De Seta 29, 88054 , Tel. 333 7334160

Coperti: Interni 35 ; Esterni 10
Chiusura: lunedì
Ferie: settembre o ottobre variabile
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 23 euro

Tra le Valli del Crocchio con boschi, canyon, corsi d'acqua e una folta vegetazione, Mario Rizzuti si è fatto venire in mente di aprire nel 1991, questo piccolo locale recentemente ampliato con una decina di posti all'esterno) intimo e molto accogliente, che offre una cucina che ricalca alla perfezione la tradizione gastronomica silana e regionale. Ai fornelli Mario, coadiuvato dalla moglie Raffaella, propone antipasti misti con frittelle, salumi, funghi sottolio, bruschette; poi primi piatti con paste fatte in casa quali tagliatelle coi funghi porcini, 'mparrettati (maccheroni calabresi) col sugo di cinghiale, e succulenti secondi tra cui un'ottima grigliata di carne con porcini arrostiti. Sicuramente i prodotti delle vicine valli sono il fiore all'occhiello di questo ristorante: non a caso i piatti a base di funghi porcini e dei prodotti tipici della Sila vanno per la maggiore. Menù tipico a 15 euro comprendente: antipasto, primo e secondo, bevande escluse. Nel bicchiere, oltre al vino locale, si offrono anche una decina di etichette calabresi, pugliesi e siciliane. Vi consigliamo fortemente di prenotare perché è sempre pieno.

SPADOLA (VIBO VALENTIA)

Taverna dei Borboni

via Conte Ruggiero 85, 89822 , Tel. 0963 74300 , Fax 0963 74097

hotelducadicalabria@libero.it, info@hotelducadicalabria.it, www.hotelducadicalabria.it

Coperti: Interni 130
Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: variabili in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Ambiente rustico su tre sale, accogliente, accompagnato da una cucina all'insegna della tradizione gastronomica locale con piatti che si avvantaggiano dei prodotti della vicina riserva faunistica. Ecco allora che in menù compaiono specialità a base di funghi, cacciagione, maiale: antipasto di insalata di porcini, primo di linguine con porcini e ovuli, scialatielli al cinghiale, maltagliati dei Borboni con porcini speck e Parmigiano, secondo di cinghiale arrostito, daino al sugo, filetto alla Ferdinanda, lepre dei Borboni in bianco con i

pinoli, e poi dolci fatti in casa come il cheesecake. Lo chef patron Vincenzo Gagliardi ha voluto inserire in carta anche molte varietà di pizza, apprezzatissime, e pesce fresco. In cantina circa una cinquantina di etichette sia regionali che nazionali; olio d'oliva e liquori di convento del territorio. È anche hotel con confortevoli camere.

SPEZZANO DELLA SILA (COSENZA)

La Tavernetta

contrada Campo San Lorenzo 14, località Camigliatello Silano, 87052 , Tel. 0984 579026 , Fax 0984 570642

latavernetta.sila@gmail.com, info@latavernetta.info, www.latavernetta.info

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 45 - 50 euro
Menu: vegetariani; celiaci

La qualità si paga, ma se devo esservi sincero a questo prezzo questa qualità è comprata benissimo. Pietro Lecce ha fatto del suo locale e della sua cucina una sorta di manifesto assoluto del buon cibo e del rapporto che deve esserci tra natura, agricoltura, tavola, cultura ed enogastronomia. Qui troverete i migliori funghi (ovviamente in stagione) di tutta la Calabria che Pietro va a procurarsi da alcuni cercatori della Sila; qui troverete un'attenta selezione di salumi di maiale nero che davvero hanno pochi eguali in tutto il nostro Meridione; qui troverete alcune gemme dell'arte casearia. Il resto è uno sconfinato menù che tiene conto della tradizione del territorio e delle stagioni. I tre menù: degustazione, vegetariani e celiaci vengono proposti a 50 euro, quello per i bambini a 20 euro.
L'attenzione nostra si sofferma sul menù degustazione che è sconfinato, come la carta (e sapendo scegliere si possono contenere molto i costi). Tra le specialità di Pietro, che vi accoglie in un confortevolissimo ambiente dal sapore vagamente retrò, ci sono: malfatti di grano saraceno con porcini e semini d'anice silano, ferretti al ragù di cinghiale, tortelli di provatura di soppressata con Pecorino silano e mentuccia, elogio ai funghi del bosco silano; e poi ancora: Carnaroli in risotto con asparagi Moro e morchelle, filetto di vitello podolico cotto a bassa temperatura e funghi porcini, costicciole di cinghialetto, petto di maiale laccato con il miele di fichi, verza saltata con uvetta e pinoli e gelatina di clementine, capretto dell'altipiano con patate di montagna stufati in teglia di rame, padellata di patate e porcini. Da provare assolutamente la battuta di carne podolica con fior di sale scorzette di limone biologico e chips di patate silane, la spuma bianca al tartufo nero e gli gnocchi di asparagi selvatici con salsa di Moro e le morchelle. Tra i dessert non vanno trascurati raviolo d'ananas, insalatina di fragole, sorbetto di mela verde e gli inebrianti cioccolatini speziati. La cantina di Pietro esprime eguale attenzione e qualità: 1000 etichette con alcune

scelte davvero ricercatissime. Imperdibile anche il menù dell'assoluta tradizione silana per riconciliarsi fino in fondo col concetto di cucina del territorio. Pietro ha deciso di praticare uno sconto del 10% ai lettori che si presenteranno al suo ristorante con la nostra guida!

TREBISACCE (COSENZA)

Trattoria del Sole

via Piave 14, 87075 , Tel. 0981 51797 , Cell. 389 0765062

Coperti: Interni 45; Esterni 55
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

È Giusy Folda l'artefice di tutte quelle succulenti specialità che dalla cucina arrivano orgogliose in tavola, ma è di Domenico Pinelli, proprietario del locale, la scelta di proporre ai propri clienti una cucina tipica casereccia, ben curata nel solco della tradizione locale. Specialità marinare di pesce freschissimo che cambiano il menù giornalmente a

seconda del pescato: impepata di cozze, tubettini con sugo di cicala, zuppa di pesce alla trebisaccese, pesce al sale o alla griglia, frittura di paranza, e un fantastico pesce spada. Ingredienti genuini reperiti dall'orto e dal mercato si compongono per creare nei palati dei viandanti emozioni d'altri tempi, il tutto accompagnato da una scelta di vini che conta una sessantina di etichette per lo più locali. In pieno centro storico, in un ambiente informale e accogliente.

TROPEA (VIBO VALENTIA)

Osteria del Pescatore

via del Monte 7, 89861 , Tel. 0963 603018; 0963 660019 , Cell. 347 5318989

Coperti: Interni 40; Esterni 16
Chiusura: mai
Ferie: novembre; marzo
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Trattoria-osteria nel cuore del centro storico; ambienti rustici e una gestione tutta familiare

con tre sorelle titolari: Anna, Rosalba e Francesca Bonasorte. Anna e Rosalba sono gli chef e in sala troviamo gli uomini di casa, rispettivamente Gerardo e Gaetano il papà di Anna e Rosalba ed il marito di Anna, entrambi pescatori che organizzano anche giornate di pescaturismo nelle quali i clienti possono andare a pesca in barca per poi mangiare quello che il mare "ha concesso" (si pesca con le nasse per catturare per lo più i polipi) cucinato in osteria. Aperti anche a pranzo da giugno a settembre, per tutti loro la parola d'ordine qui è tradizione; vengono infatti proposte ricette locali con una cucina che è tutta casereccia, naturalmente con il pesce fresco di giornata. Scrivono sulla lavagnetta col gesso: spaghetto tonno e alici, pasta col polipo, fileja fatta in casa al nero di seppia o del pescatore o col pescespada, linguine alla tropeana (con cipolla di Tropea, peperoni, melanzane e zucchine) o con il polipo. Per secondo pesce, pesce e ancora pesce, freschissimo, fatto arrosto, fritto come la pitta di cicinnea o di alici, a zuppa o a insalata secondo "uso" locale (ottimo il tonno con i peperoni). Ma da non perdere tra le specialità ci sono le sarde alla griglia con i peperoni e la Fiorentina di tonno locale con cipolla di Tropea. Dolci casalinghi tra i quali non mancano mai i mostaccioli; 5 etichette di vino in cantina, per lo più regionali.

VIBO VALENTIA

Maria Rosa

via Toscana 13/15, località Vibo Valentia Marina, 89900 , Tel. e fax 0963 572538

Coperti: Interni 70; Esterni 100
Chiusura: lunedì, tranne da maggio a settembre
Ferie: festività natalizie
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Cucina espressa di mare, con pesce che arriva ogni giorno freschissimo dal Golfo, preparato secondo tradizione locale, in un ambiente semplice e spartano. Ottimi gli antipasti, molto variegati e sfiziosi, che cambiano a seconda della disponibilità del pescato, e poi i primi piatti (ben cinquanta tipologie diverse!) con paste fatte in casa, linguine in bianco alla Bora Bora (piccanti), risotto alla pescatora o al cartoccio con verdure varie gamberetti e vongole, crêpe di pesce ripiena di cernia, rigatoni agli scampi, gnocchi con frutti di mare o alla sorrentina. Classici ma che non deludono i secondi piatti – con ben trenta ricette diverse – preparati dallo chef Paolo Ichino: pesce alla griglia o al sale, zuppe di pesce, pescespada alla calabrese – e quindi piccante – con olive nere, tonno alla tropeana con relativa cipolla di Tropea, spigole al sale e fritture miste. In carta, visto che la figlia della titolare Maria Osa Caglioti (moglie di Paolo) è sommelier AIS, trovate delle buone etichette di vino (circa 50) per lo più bianco con produzioni che spaziano dal territorio nazionale a quello internazionale (qualche Champagne francese).

CAMPANIA

AIELLO DEL SABATO (AVELLINO)

Ristorante Pizzeria La Locandina

via Brecciale, 83020 , Tel. e fax 0825 666620

www.ristorantelalocandina.it

Coperti: Interni 250
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Cambio di gestione per questa che a dispetto del nome, La Locandina, è una struttura turistica di discrete dimensioni. Ora hanno aggiunto 11 camere, c'è pure la piscina dalla quale si gode – data l'altezza della collina sulla quale è situato il locale – una vista panoramica sul paese di Aiello. La nuova struttura è ancora più confortevole e questo

induce a una sosta di qualità. A tenere in mano il timone è la signora Nunzia Calvo, ma la proposta gastronomica è rimasta invariata visto che ai fornelli c'è sempre Gennaro Caputo. Il menù, come vi avevamo raccontato lo scorso anno, si è aperto fortunatamente anche a piatti di pesce; restano tuttavia i classici come l'antipasto, detto "della Locandina", costituito da un grande piatto posto al centro della tavola con diverse stuzzicherie tra cui affettati misti (prosciutto, salsiccia), rape e patate, sformati, purè di patate con Provola, carpaccio di maiale (in estate), formaggi vaccini, freschi o stagionati. Tra i primi, sempre generosi e secondo materie prime di stagione, vi egnaliamo le trofie rucola e Provola, gli scialatielli ai funghi, le orecchiette con pesto nostrano (fatto con 4 tipi di spezie: basilico, prezzemolo, menta e origano) e Cacioricotta di capra, i paccheri alla mediterranea con verdure miste (melanzane, zucchine, pomodori) arricchiti da una grattatina di Ricotta salata. Carni alla brace (maiale, agnello, vitello), Provola con porcini cotta nel forno a legna servita nel coccio di terracotta, tagliata, involtino di vitello (con ripieno di carne macinata ed erbette selvatiche) sono alcune proposte del menù per i secondi. Ed egualmente alla brace si trova ora il pescato del giorno, mentre i primi di mare sono per lo più giocati su molluschi e crostacei. Dolci casalinghi con golosità al cucchiaio come panna cotta, mousse al cocco e cioccolato o al melone (secondo stagione), crème caramel o le classiche crostate alla frutta, le torte di fragoline o le delizie al limone. In cantina 120 etichette di vino dove s'impone la Campania.

AMALFI (SALERNO)

Trattoria Rispoli

via Riulo 3, località Pogerola, 84011 , Tel. 089 830080

Coperti: Interni 30; Esterni 48
Chiusura: giovedì, tranne in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: celiaci

Se desiderate un sorriso in cucina questo certo accomodandovi alla tavola delle sorelle Rispoli non vi mancherà. Ma saranno contenti anche i vostri sensi: la vista che in questa piccola trattoria si rilassa, l'olfatto che si inebria di profumi autentici della costiera e infine il gusto che si soddisfa di sapori netti, della tradizione campana. Anzi, meglio, della tradizione amalfitana dove mare e orto, agrume e salmastro si completano in un bouquet aggraziato. Fondata nel '47 dal padre delle attuali titolari, Enza in cucina e Marina in sala,

si impone nell'ambito della ristorazione locale per tutta una serie di piatti ormai storici: penetranti gli spaghetti con le vongole, gustosi i cannelloni, le linguine o gli scialatielli, fatti in casa e al momento, con vongole o frutti di mare, croccantissime le fritture di paranza e ottimi i pesci alla griglia (scampi, pescespada, rana pescatrice, spigole, orate e tutto ciò che il pescato offre giornalmente). Se lo desiderate le sorelle Rispoli vi faranno gustare un'ottima pasta alla "genovese", ma dovete richiederla in anticipo. Sempre su richiesta si possono avere anche piatti per i celiaci. In alternativa al menù di mare potete sempre optare per carni alla griglia, pasta alla siciliana con polpette e tantissime altre specialità. I dolci non possono che essere casalinghi, mentre nel bicchiere trovate o il vino sfuso della casa o qualche etichetta locale. E, ricordatevi, siamo ad Amalfi ma nulla del clamore turistico (e del costo business) sembra permeare queste stanze. Dove invece alberga la familiarità autentica del borgo marinaro.

ATRIPALDA (AVELLINO)

Osteria Valleverde da Zi' Pasqualina

via Pianodardine 112, 83042 , Tel. 0825 626115 , Fax 0825 623737 , Cell. 339 151178

info@ziapasqualina.it, www.ziapasqualina.it

Coperti: Interni 70; Esterni 50
Chiusura: domenica
Ferie: settimana pasquale; 10-31 agosto; 23 dicembre-2 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani

Ormai ha 12 lustri alle spalle questa che per tutti è la cucina di zi' Pasqualina, colei che nell'immediato dopoguerra (correva l'anno '53) ha dato il via alla trattoria; ora la tradizione viene portata avanti dalla nuora, Vincenza D'Amore, la quale opera in cucina, mentre in sala ad accogliere e consigliare gli ospiti ci sono il nipote Sabino Alvino e Adriana Amodio, entrambi sommelier professionisti, protagonisti tra l'altro di alcune serate a tema dove vengono proposte degustazioni di vini per lo più campani in abbinamento con piatti della tradizione. Il menù è sempre recitato a voce visto che è mutevole secondo stagione e secondo mercato. Ma alcuni piatti sono dei classici come la scarola e fagioli, i ravioli noci e Cacioricotta, le zuppe di legumi, il coniglio alla cacciatora, il misto carne al ragù antico e il baccalà in umido. L'ambiente è rustico con arredi in legno e classiche tovaglie a quadri bianchi e rossi. La proposta gastronomica è quella tipica irpina ed è racchiusa nel menù degustazione a 25 euro; per i più piccoli c'è un menù completo a 20 euro e per i vegetariani a 28. A chiusura una discreta selezione di formaggi locali e uno squisito ventaglio di dessert confezionati dal pasticciere Davide. Lodevole la carta dei vini che vanta circa 200 etichette. Nel periodo estivo è piacevole mangiare in giardino.

AVELLINO

La Maschera - Locanda d'Autore

rampa San Modestino 1, 83100 , Tel. 0825 37603 , Fax 0825 248761 , Cell. 340 9430543

info@ristorantelamaschera.com, www.ristorantelamaschera.com

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: domenica a cena; lunedì, tranne su prenotazione
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani

Pranzerete in un luogo della storia. Il locale si trova infatti a pochi passi dal Duomo, in pieno centro storico, in un ambiente settecentesco ricavato dalle cantine della chiesa di San Francesco Saverio, con dehors estivo del Quattrocento. La famiglia Oliviero gestisce ormai da diversi anni questa "locanda d'autore" che si distingue per la buona cucina di territorio fatta di piccole rivisitazioni che alleggeriscono i piatti e allietano ancor più il palato. In sala c'è il titolare Luigi Oliviero, cortese e professionale, capace di guidare l'ospite tra le

proposte gastronomiche della chef Antonella Iandolo (ci sono anche menù per bambini a 15-20 euro e per vegetariani a 30 euro). Tra le tante specialità (i piatti sono stagionali e vengono decisi a seconda della disponibilità del mercato) vi segnaliamo: la zuppa di cipolla ramata di Montoro con pane croccante Caciocavallo podolico e Pecorino bagnolese, maccheroni di zita "allardiati" con San Marzano e Ricotta salata, l'agnello "laticauda" alla genovese di mele Annurche. Ma partiamo dall'inizio: tra gli antipasti trovate rape, patate, Scamorza affumicata e cotechino, piccolo gattò di patate e baccalà con peperoni cruschi, fagottino d'erba "sciatizza", crema rossa di fagioli e paprika, pizza di patate cipolla ramata e Caciocavallo podolico con cicorietta selvatica, salumi, squisiti sottoli. Tra i primi: lasagnetta al ragù di latte e basilico con salsiccia nostrana noci e pinoli, rigatoni con fave, cicoria e Pecorino di Carmasciano, terrina di riso con baccalà cipolla di Montoro e pomodorini di collina; mentre tra i secondi annoveriamo agnello al forno alla maniera antica con patate, cipolle di Montoro e Pecorino, cotechino nobile in crosta con crema di lenticchie di Pantelleria e cicoria saltata, suprema di pollo agli agrumi con mais croccante e crudo di verza al pepe bianco, polpettone ripieno di friarielli con patate con la loro buccia, baccalà incartato con pomodorini olive condite e rosmarino e i grandi formaggi del Meridione affinati nella "casa del caso" scoperta per caso. Il finale poi è davvero gratificante: oltre all'esplosione di cannolo, alla piccola torta di mele con crema pasticcera, al "pisto" napoletano e al morbido tortino all'arancia con cuore di cioccolato fondente e salsa al mandarino, si trova un'interessantissima carta dei distillati che comprende anche una settantina di etichette di Whisky, e una cigar room dove è possibile concludere il pasto fumando un buon sigaro cubano. Anche la cantina non delude, con un'ampia scelta di vini, intorno alle 450 etichette sia regionali che nazionali ed estere. Carta degli oli e grotta di

affinamento formaggi (casa normanna) risalente all'anno 1000. Ambiente curato ed elegante. Ma il vero plus è (parole testuali degli Oliviero): «Il rispetto dell'ambiente, una delle condizioni essenziali del nostro lavoro. Tra i nostri vari impegni in tema di ambiente, il più qualificante per noi è quello di fare la spesa, nel nostro territorio, ed infatti, per il 90% gli ortaggi, le verdure, le carni, i formaggi, i vini, gli oli che utilizziamo per la nostra cucina provengono dall'Irpinia. Tutte le volte che ci è possibile compriamo direttamente dai produttori trasferendo ai contadini, agli allevatori, ai casari, ai vignaioli quel profitto che troppo spesso viene loro sottratto dai perversi meccanismi del mercato. Comprare materie prime del territorio ci consente d'essere "padroni" della filiera e certificatori diretti di una qualità sempre perfettamente e realmente rintracciabile. Noi della Maschera conosciamo per nome tutto ciò che compriamo e presentiamo in menù. Il cliente deve sempre poter sapere quanto spenderà; presentare il menù è un dovere inderogabile dell'oste onesto. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA (10%); il servizio naturalmente è compreso e il coperto è preistoria della ristorazione». Infine per aiutare il cliente nella scelta qui propongono quattro menù degustazione che variano nel prezzo in base al numero di portate: a 30, 35, a 40 e 45 euro (quest'ultimo di sei portate).

BARANO D'ISCHIA, Isola d'Ischia (NAPOLI)

Trattoria Il Focolare

via Cretajo al Crocefisso 3, 80070 , Tel. e fax 081 902944

info@trattoriailfocolare.it, www.trattoriailfocolare.it

Coperti: Interni 120
Chiusura: mercoledì, tranne in estate
Ferie: 24-26 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Qui troverete oltre alla cucina, oltre ai sapori del territorio, oltre a una buona tecnica nel confezionare i piatti, tre ingredienti di assoluto valore: il rispetto della materia prima, la dedizione all'ospite, il sentimento di familiarità. Tutto questo fa de Il Focolare un vero focolare. Avete capito il gioco? Sì? Be' lo so, a forza di essere appassionati del buono, penso che vi siate accorti che in questo libretto si prediligono coloro i quali hanno a cuore i dettami di monsieur Brillat-Savarin. Magari inconsapevolmente. Ed ecco che i fratelli D'Ambra, Agostino e Francesca, che operano in cucina (ma anche tutti gli altri si danno da fare nel ristorante), ci fanno assaporare il piacere della tavola consapevole. Attraverso i menù che cambiano ogni settimana e secondo stagione, attraverso la riproposizione di quella cucina ischitana di terra che ruota attorno al piatto simbolo, il coniglio, e che è racconto della storia rurale di questa isola di smeraldo, che fu verdissima e che fu paradiso della vigna. Non a caso la sua leggenda parla solo di forze e deità naturali che qui si incontrarono e scontrarono. È un luogo della "fusis" e a loro modo i D'Ambra fanno una cucina della natura. Tra i piatti meritano attenzione le paste fatte in casa, come i ravioli di

scarola al Vino cotto, i mezzanelli con tunz' e paparastiell', i secondi che come detto possono arrivare da diversi angoli del mondo come l'Angus di Aberdeen (è una carne buonissima e tenerissima innervata di grasso), come le proposte di tagli di razza Piemontese o di podolica, come il Pecorino di laticauda. Dicevamo del carattere familiare di questo locale che è una sorta di piccolo compendio gastronomico: si danno da fare figli e nipoti a cominciare da Loretta e Riccardo D'Ambra che sono gentilissimi, informatissimi e simpaticissimi come solo gli ischitani possono essere. Sanno comunicare la cucina che secondo le stagioni può squadernare anche paccheri all'aglietto selvatico del Cretajo in primavera o inebrianti lasagne al melone in estate. Ma ci sono tre proposte che meritano grandissima attenzione: la prima in assoluto è il coniglio di Fossa all'ischitana (cotto nel coccio), ma bisogna prenotarlo, il piatto di lumache, e un profumatissimo dessert come la crostata di limoni di Procida o il pan di mele con lavanda e rosmarino. La cantina anch'essa varia con il tempo, in primo piano ci sono sempre le bottiglie di Ischia con circa una trentina di etichette (e del resto con il cognome D'Ambra non poteva essere altrimenti), ma è la proposta di vini a bicchiere che fa di questo locale un posto speciale: un luogo dell'accoglienza e dell'esperienza. Come sarà un'esperienza il minimo viaggio che dovrete compiere per arrivare qua. Prendete per Casamicciola, la strada è più agevole. Ma non dimenticate di inebriarvi di un paesaggio che invita al buono della vita. Lo incontrerete alfine a Il Focolare. Da segnalare che in gennaio si tiene la Gran Maialata, nel pieno rispetto di Sant'Antonio Abate.

BATTIPAGLIA (SALERNO)

Tavernola - Locanda di Campagna

via Noschese 26, località Santa Lucia, 84091 , Tel. e fax 0828 631065 , Cell. 335 206341

info@tavernola.it, www.tavernola.it

Coperti: Interni 100; Esterni 70
Chiusura: martedì; domenica a cena; sabato a pranzo solo in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Il luogo è suggestivo, il menù importante, l'ambiente informale e giocoso: non a caso qui si organizzano tombolate, spettacolini sulle note delle canzoni napoletane, degustazioni di vini e serate gastronomiche a tema. Già questo basta a dire quanta attenzione c'è per l'ospite, confermata anche dall'animazione offerta ai bambini tutte le domeniche per consentire a mamma e papà di gustare con tranquillità una proposta gastronomica che affonda le proprie

radici nella tradizione salernitana. Siamo a 3 chilometri dal mare, tra Paestum e la costiera amalfitana, e pure in aperta campagna. È lì che questa locanda s'annuncia. Un tempo era una stazione di posta, eretta nel Settecento; è stata ristrutturata e trasformata in questo incantevole ristorante e in un albergo a 3 stelle. L'ambiente è rustico ed elegante, con arredi in legno, un bel caminetto sempre acceso e archi a mattoncini. La chef patronesse è Rosa Rocco. Pasta e dolci vengono fatti in casa. Il menù è davvero consistente e sciorina tra gli antipasti, misto di verdure, selezione di salumi e formaggi, misto di salumi di Ricigliano con crostone di pane nero e formaggio fuso, carpaccio di bresaola di bufala con rucola Grana e pomodorini, prosciutto di Parma Riserva stagionatura 16 mesi con sottoli del Cilento, bocconi di bufala integrali lavorati a mano. Tra i primi piatti si segnalano spaghettini spezzati con brodo di gallina e polpettine di magro, lagane e fagioli, ravioli con broccoli e peperone crusco, fusilli al ragù cilentano. Tra i secondi spiccano tagliata di cosciotto di pollo disossato, salsiccia di maiale, agnello di Colliano, bistecca di vitello, arrosto di quarto di bufalo, tagliata di Angus argentino, Fiorentina nostrana e piatti tradizionalissimi come la trippa con i fagioli, la zuppa forte (soffritto di vitello) e il baccalà. Ma le specialità sono senz'altro il pancotto di broccoli con salsiccia pezzente, l'involtino di verza e patate, la parmigiana di carciofi, i ravioli di Ricotta di bufala con carciofi e Pecorino, lo zito con genovese di bufala e scaglie di Caciocavallo, la trilogia di involtini: pollo ripieno di scarola, pomodoro secco e Provola/podolica con broccoli/ maiale con peperoni rossi e patate. A chiudere caprese bianca al limone, melanzane al cioccolato, crostatina di torrone e gianduia con crema al mandarino millefoglie alla crema Chantilly o alla nutella, tortino di cioccolato caldo, mousse di Ricotta e pere, tiramisù, pastiera napoletana, panna cotta ai frutti di bosco o al caramello, semifreddo al caffè con "presa" di anice, sorbetto artigianale

di limone, sorbetto artigianale di fragole, affettato di frutta mista. Ottima la carta dei vini che vanta 300 etichette. In alternativa anche menù degustazione a 30 euro, menù per i bambini a 20, piatti per vegetariani e per celiaci e nel fine settimana (il venerdì e il sabato) pizza cotta nel forno a legna. Per godere della bella stagione si consiglia di mangiare sotto le stelle nell'ampio giardino esterno. Da segnalare che si organizzano periodicamente serate a tema con un menù degustazione fisso, vini abbinati e musica popolare napoletana dal vivo.

BENEVENTO

La Pignata

via Torre della Catena 40, 82100 , Tel. e fax 0824 326182 , Cell. 347 8107725

irene.muccilli@virgilio.it, www.ristorantelapignata.com

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: variabili in estate
Carte di credito: Non accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Menu: vegetariani; celiaci

Sotto le volte antiche dell'altrettanto vetusto mercato di Benevento (si vedono le vestigia romane) la perizia gastronomica, la gentilezza d'animo di Irene Muccilli, la cultura agricola di suo marito Gaudenzio Di Mella e l'intraprendenza creativa, ma con maniacale rispetto del territorio e della tradizione di Stefano, il loro figlio che in cucina dà già prova di essere erede di tanta madre, hanno trovato una nuova, elegante ma senza fronzoli, "casa". Hanno deciso di lasciare Pontelandolfo, dove La Pignata era per noi gourmet curiosi e golosi un punto di riferimento imprescindibile, per trovare più spazio e ancora maggiore audience per la loro ricerca incessante del meglio della terra sannita e molisana e per avere a disposizione platee capaci di produrre nuovi stimoli. Non posso parlare di Irene, Gaudenzio e Stefano senza lasciar trasparire emozione d'affetti. Ma egualmente avverto che non mi fa velo il sentimento nel dire che questo è ormai uno dei migliori ristoranti di tutto il Meridione guardando sia alla qualità assoluta, sia, e soprattutto, al tasso di autenticità di questa cucina dove ricette povere si esaltano fino a diventare piatti di incomparabile raffinatezza. Tra i tavoli si muove la secondogenita di casa che sprizza dinamismo e simpatia da tutti i pori a mitigare il passo da filosofo del gusto di Gaudenzio, che è un ironico saggio di tutto ciò che è agricoltura, ambiente, cultura della tradizione. La storia di Irene e Gaudenzio meriterebbe un romanzo. Lei nata in Canada tornata a casa a Campitello Matese, una vocazione per la sociologia che competeva con l'amore per la cucina, si trova a gestire il rifugio di Campitello dei genitori nel frattempo divenuto stazione sciistica iperfrequentata. Si sfornano piatti di tradizione per gli sciatori ma Irene "sente" che la cucina non è solo prassi, è prima di tutto cultura. Così frequenta le migliori scuole, poi per

caso incontra il gigante sannita: Gaudenzio, che gestisce un'impresa di trasporti con i pullman. Amore, matrimonio, addio alla cucina per andare a Pontelandolfo a metter su famiglia. Qualche anno di sosta, poi si getta il cuore oltre l'ostacolo: aprire un locale. Gaudenzio appende il volante al chiodo. Girando in lungo e in largo l'Italia e soprattutto il Sannio e il Matese, si è fatto un portafoglio d'esperienza gastronomica invidiabile. E lo mette a disposizione della sapienza di Irene. Da lì parte la prima Pignata con ricerca certosina di fornitori, recupero di antiche ricette. Una storia di successi. Ma due anni fa l'idea di arrivare a Benevento. La città è incantevole, è vivace di cultura, c'è spazio per provare a fare di più. Si innamorano di nuovo Irene e Gaudenzio di quegli archi a volta, di quel luogo che sa di cultura alimentare. E così aprono la nuova Pignata. Che è suggestiva con i sottopiatti in ceramica locale, con i toni pastello, con le architetture in rame. Davvero una bomboniera. Il resto – che è moltissimo – è la cucina di Irene (e di Stefano) che sta assurgendo a vette altissime a un prezzo "ridicolo". Si spendono di media 35 euro per avere il meglio della cultura gastronomica di due terre benedette e ancora largamente incontaminate, dove lavorano piccoli produttori di grandi vini, ancor più piccoli olivicoltori che danno uno degli extravergine migliori d'Italia, dove ho conosciuto un macellaio che con l'università del Sannio porta avanti un progetto sulla carne di razza Marchigiana che è un vero programma di cultura astronomica e alimentare. E tutto questo milieu di spontaneità e di qualità agricola ruota attorno a Gaudenzio e Irene. Che dovrebbero essere insigniti della Gran Croce come benemeriti della cultura italiana, perché la loro cucina è prima di tutto un'idea di tutela del paesaggio antropico, poi rasenta la perfezione esecutiva, infine è un presidio solidissimo degli affetti. Tra i piatti che mi hanno entusiasmato ricordo baccalà arraganato, chitarrine allardiate al nero casertano e Pecorino

del Matese, vellutata di fave con cicorie campestri (un piatto che è indimenticabile), lagane con i ceci e i porcini, caramelle di pasta con Ricotta e tartufo con salsa alle nocciole, scomposta di millefoglie con crema gialla e amarene quarantine e poi ancora pancotto con i broccoli e il peperone crusco, linguine con i friarielli e bocconcini di coniglio, pennoni con zucca salsiccia rossa e Caciocavallo di Castelfranco in Miscano, carciofo di Pietrelcina in carpaccio fritto e in zuppetta di asparagi, paletta di Marchigiana ripiena di camorza e scarole con salsa alla pizzaiola, torta morbida alle ciliegie con zabaione al Piedirosso, mousse di Ricotta allo Strega con croccantino e nocciole. La cantina è perfetta con un centinaio di etichette: ci sono molti dei grandi italiani, ma c'è un'attentissima ricerca del meglio dell'area campano-molisana abruzzese. Se vi ho detto che questo è prima di tutto un tempio del buono e una sorta di biblioteca del gusto è perché periodicamente Gaudenzio e Irene organizzano serate a tema di cui sono protagonisti i produttori. Così il "calendario" sciorina il baccalà nella tradizione sannita e nell'innovazione, la vendemmia e i suoi piatti (giro nella tradizione italiana), il novello e le castagne, i funghi del Matese, il maiale... nobile e meno nobile. E poi periodiche serate in cui si propongono match tra i vini e le culture gastronomiche delle varie regioni italiane. Infine troverete menù degustazione a 35 euro, per bambini a 12 euro e per vegetariani o per celiaci a 25 euro. In mezzo al bailamme della cucina spettacolo, dei piccoli chimici, dei cuochi d'artificio questo locale è una sorta di luogo della felice resistenza identitaria. Corroborato da intelletto pari all'affetto per il cliente. E di affetto si tratta quando Irene e Gaudenzio hanno deciso di fare un omaggio ai lettori del Mangiarozzo 2011: 10% di sconto e un dessert in omaggio. Anche questo fa la differenza: ci sono chef avidi e ci sono chef che pensano alla nostra/vostra felicità.

Taverna Paradiso

via Mario La Vipera 33, 82100 , Tel. 0824 42914 , Cell. 347 6640722

ro.fragnito@tiscali.it, www.taverna-paradiso.com

Coperti: Interni 50; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: 1-16 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Prima o poi la posizione strategica di questo locale meritava un ampliamento dell'offerta. Ed eccoci serviti. Dal 2010 funziona un'enoteca capace di offrire oltre 200 etichette e dove trovare un campionario nutrito delle specialità agroalimentari del nostro Mezzogiorno (troverete tutta una serie di coperchi in legno delle casse di vino appesi all'ingresso). Dopo questo shopping di gusto ci si può accomodare in questa deliziosa trattoria di fatto attigua alla bella chiesa di Santa Sofia, proprio in un vicoletto dietro questa nota eccellenza architettonica. La location è suggestiva: sono muri delle ricordanze. Qui infatti è dal 1610 che è stata ininterrottamente ospitata una mescita che nei secoli si è trasformata in punto di ristoro e oggi è diventata la Taverna Paradiso, una meta gourmet grazie alla cucina officiata dai fratelli Alfredo e Rosario Fragnito. Molti i menù in carta: c'è il menù vegetariano e per

celiaci a 20 euro, c'è quello degustazione a 35 euro e un menù per bambini a 15 euro; poi c'è la scelta alla carta. Si parte con antipasti vari che comprendono tagliere di salumi affettati, formaggi nostrani, prosciutto di Pietraroja e Caciocavallo, pastiera rustica di grano, sformato di cicoria selvatica con Provola affumicata, crostoni misti; tra i primi: paccheri di Gragnano con cardilli selvatici e Ricotta laticauda, panzerotti ripieni di Ricotta e scarola con salsa di zucca, zuppa di cardone, pasta e fagioli, lavanella con ceci e Provola affumicata. Ricchi e succulenti anche i secondi: baccalà con patate "a modo nostro" o in pastello fritto, filetto di vitello nostrano ai ferri o all'Aglianico, maialino nero in crosta di erbette, prosciutto in salsa di noci, arista di maiale farcita con rucola e Pecorino e coperta di Provola fusa, cosciotto di agnello farcito con patate novelle e una fantastica millefoglie di patate e porcini. Da non perdere sono senz'altro la zuppa di cardone, il baccalà e tutte le carni nostrane. Una nota di merito va alla carta degli oli e a quella dei distillati.

BISACCIA (AVELLINO)

Grillo d'Oro

via Orto del Convento, 83044 , Tel. 0827 89278

grillodoro.bisaccia@libero.it, www.grillodoro.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Procede a tappe importanti la continua qualificazione di questa insegna. C'è stato il trasferimento presso largo Convento, dove si respira un'atmosfera magica (siamo in uno degli angoli più suggestivi dell'Irpinia), c'è stato il rinnovamento degli arredi e si è spinta ancora più avanti la ricerca storica di antichi piatti da riproporre. Sono state rispolverate ricette di famiglia come le "zuppe dell'Ottocento" con verdure fresche. A guidare la cucina è però sempre la materia prima e dunque la proposta gastronomica segue le stagioni agricole. Lo chef patron Vito Arminio infatti opera portando ancoraavanti una tradizione familiare che parte dal lontano 1872. Cucina schietta, dai sapori autentici irpini con specialità della casa che vanno dai diversi antipasti (frittatine e assaggini vari) al fegatino alla Louis, piatto nato dal nome dello storico oste Luigi Arminio che ha lavorato per più di sessant'anni nell'osteria di famiglia e che si è inventato questa ricetta. Altre specialità sono i marcannali (un primo piatto tipico), i cavatelli con fagioli, l'agnello del Formicoso cotto alla brace, la "zuppa di fave... e si cocene", le carni di pollo, coniglio e maiale. Paste e dolci fatti in casa. Vini locali come Aglianico, Taurasi e comunque una prevalenza di rossi per il tipo di cucina proposta; in totale una decina di etichette (niente carta dei vini). In genere, se non è una bottiglia pregiatissima, il vino è incluso nel prezzo perché il cliente deve stare rilassato nel bere quel che vuole senza pensare di lasciarci il portafoglio!

CAMEROTA (SALERNO)

Rianata A'Vasulata

via San Vito 25, 84040 , Tel. e fax 0974 935427 , Cell. 320 0696025, 345 6122780

Coperti: Interni 50; Esterni 15
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 18 - 23 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Un profumo inconfondibile si spande per la sala: la Rianata! No, non avete sbagliato: è anche il nome del locale, ma è soprattutto una pizza rustica di invidiabile fragranza che ci ricorda le nostre radici mediterranee. Farina integrale, pomodori, olio, aglio e origano (a soli 4 euro) per una sorta di focaccia del Dei! Ne escono in continuazione dalla cucina di queste "pitte", a sottolineare che qui si fa solo cucina di territorio dove il forno a legna è il protagonista principe. Fondata sul finire degli anni Settanta questa taverna mantiene intatte le atmosfere di quegli anni e le fonde con un menù che sciorina: sciambielli, ciambotta

cucinata nella pentola di terracotta, zuppa di fagioli, scialatielli ai fiori di zucca, lasagne con tartufo e zucchine, piatti di pesce come le alici imbottite o i calamari ripieni e carne di pollo, agnello e coniglio cotta nel forno a legna. Non pensate di entrare in un antro di mille golosità, qui i piatti sono pochi ma ben fatti. La titolare Milva D'Alessandro (il nome lo deve alla passione del padre verso la famosa cantante) ci tiene a sottolineare che qui si mangiano le cose di casa e di una cucina che mira a soddisfare l'olfatto e il gusto con ingredienti i più territoriali possibili. Oltre alla Rianata troverete frittelle di fiori di zucca, calzone con le verdure e pizze tra le più classiche. Uscirete soddisfatti e con il portafoglio non svuotato. Per celiaci e vegetariani ampia scelta nel menù di piatti a base di verdure. Siate gentili: prenotate perché lo spazio non è molto. Sconto: 10%

CAPACCIO (SALERNO)

Da Nonna Sceppa

via Laura 45, località Paestum, frazione Laura, 84047 , Tel. e fax 0828 851064; 0828 851938

info@nonnasceppa.com, www.nonnasceppa.com

Coperti: Interni 150; Esterni 150
Chiusura: giovedì
Ferie: ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Pesce freschissimo, carta dei distillati e degli oli. Tanto basta per dire che qui la qualità non è un valore aggiunto, ma un must. Il resto è un ambiente familiare, con accenni di classicità, il resto è una cucina profumata di territorio e spessa di tradizione. La gestione, cordialissima, è affidata ai fratelli Raffaele e Luigi Chiumento, mentre in cucina c'è la sorella Anna. Grande attenzione per le materie prime che in questa zona sono di vastissima scelta: non si possono non citare le Mozzarelle e le Ricotte di bufala, i carciofi di Paestum, la carne di annutolo (il maschio della bufala), gli ortaggi della Piana del Sele, i salumi di Gioi, le alici di menaica, le aragoste di Capo Palinuro, senza considerare poi l'ampia produzione di olio e vini. La qualità, si sa, si paga e infatti questo è un locale al limite del prezzo che noi golosi segnalatori ci siamo imposti per la recensione, ma possiamo dire che ne vale davvero la pena. Scorrendo il menù di terra e di mare, che cambia giornalmente, vi consigliamo le Mozzarelle, i carciofi (in stagione), la trippa al forno, l'antipasto del casaro e la fritturina per cominciare. Il pesce è la specialità della casa, come la padellata di scampi e porcini. Interessantissimi anche i primi: ravioli di bufala con scaglie di tartufo nero, minestra maritata, risotto con menta e crostacei e linguine piccanti con sugo di scorfano; da non tralasciare sono anche cosciotto di cappone al fegato grasso, baccalà fritto, guazzetto di pesce e filetto di maiale con peperoni all'aceto. Nei festivi e prefestivi è

consigliabile la prenotazione. Buona carta dei vini con circa 200 etichette anche internazionali.

CASAGIOVE (CASERTA)

Le Quattro Fontane

via Quartier Vecchio 60, 81022 , Tel. 0823 468970 , Cell. 339 8049891

lequattrofontane@hotmail.it

Coperti: Interni 60; Esterni 15
Chiusura: domenica
Ferie: 4 giorni a Pasqua; agosto; 2 settimane durante le festività natalizie
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 32 euro

C’è un tocco d’artista in queste stanze! Sì perché periodicamente Le Quattro Fontane ospitano mostre di pittura, di fotografia, esposizioni di creatività di alcune delle più importanti “firme” del panorama internazionale che esaltano il rapporto esistente tra cucina, arte e cultura. Su questo canovaccio si muovono anche i piatti proposti, che hanno certo

tasso di fantasia pur non tradendo in nulla l'origine tradizionale ed esaltando anzi, attraverso le materie prime, il legame di territorio e la stagionalità. Infatti tra le specialità in inverno si possono trovare baccalà, maiale nero, carne di bufalo, pettola e fagioli, mentre l'estate è la stagione del pescato e dunque il menù varia di giorno in giorno secondo mercato. È questa la cifra proposta dallo chef Michele Russo che ha prima di tutto rispetto per la storia del "suo" locale che fu un tempo fiaschetteria, poi aggiunse la cucina e oggi è un punto di riferimento per gli amanti della buona gastronomia casagiovese. Il re della tavola qui è sicuramente il baccalà, cucinato fritto, in polpette, in cassuola, lesso con olio, limone, prezzemolo e aglio. Ottimi gli antipasti con salumi, frittatine, pancotto e fagioli, insalata di mare, verdure alla brace e formaggi. Per primo, calamarata, fusilli lardiati, minestra maritata e scarole e fagioli; tra i secondi non mancano le carni o il pesce alla brace, il maiale nero casertano con le papaccelle (simili ai peperoni), la parmigiana di melanzane, il filetto di carne di bufala e su ordinazione spigola od orata all'acquapazza, tonno, rombo o il pesce che il mercato giornaliero offre. In cantina un centinaio di etichette quasi tutte campane e alcune nazionali (in sala trovate un sommelier professionista). Il menù degustazione è proposto a 28 euro, c'è un menù bambini a 20 euro e per chi vuole scegliere buone le carte degli oli e dei distillati.

CASERTA

Antica Hostaria Massa dal 1848

via Mazzini 55, 81100 , Tel. 0823 456527 , Fax 0823 214691

info@ristorantemassa.it, www.ristorantemassa.it

Coperti: Interni 150; Esterni 150
Chiusura: domenica a cena
Ferie: 1 settimana in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro
Menu: celiaci

Affacciarsi in questo ristorante è ritrovare il senso dell'ospitalità che è misto di suggestione del luogo, di pensiero della storia, di rapporto umano, di sollecitazioni del gusto. È davvero una meta interessante per tre principali motivazioni: la prima è che vivrete il centro storico di Caserta in un locale a sua volta storico, la seconda è che qui il cibo è davvero cultura (si fa ad esempio un menù chilometri zero con esaltazione degli ingredienti locali), la terza è che la cucina è di alto livello e il servizio si adegua. Dunque un'ottima scelta. L'ambiente è rustico-chic con arredi in legno, travi a vista al soffitto e forno a legna. L'atmosfera delle tre sale è calda e accogliente: dalla Sala dei Borboni con caminetto settecentesco e area riservata ai fumatori, alla Sala degli Ottoni con numerose trombe appese alle pareti, fino alla Sala degli Arazzi ideale per una cenetta in intimità. Nella bella stagione è anche

piacevole mangiare sotto il pergolato nel giardino. A gestire il locale è Michele Della Rocca, mentre in cucina si adopra ai fornelli lo chef Rosario Gala. Tra le specialità fantastica la pizza napoletana e i piatti della tradizione rivisitati come sformatino di melanzane alla parmigiana su vellutata di pomodoro San Marzano, candele di "vicidomini" con salsa alla genovese di bufalo, tagliata di bufalo con funghi e medaglione di patate, flan al cioccolato Sao Thomé e salsa ai mirtilli. Ma vediamo in dettaglio il menù; tra gli antipasti troviamo fritturina massa con verdure Mozzarella carciofi arancino, sauté con frutti di mare e crostini, degustazione a chilometri zero, delizie di mare. Si prosegue con paccheri di Gragnano con seppie cozze e pomodorini del Vesuvio, candele spezzate alla genovese, spaghetti alle vongole veraci, pasta e patate profumata al pepe di mulinello, lasagna con baccalà e salsa puttanesca, e poi con i secondi come le rosette di vitello alla sorrentina con melanzane a funghetto e crocchetta di patate, costoletta di maialino al forno con funghi trifolati e friarielli, baccalà fritto con ortaggi agrodolci. Dulcis in fundo, un invitante carrello di formaggi o la pastiera di grano con salsa al caffè, il babà napoletano con salsa Chantilly, la caprese al cioccolato con gelato alla crema, il semifreddo al cioccolato o al caffè, il budino di castagne con caramello alla cannella. La cantina scavata nel tufo contiene circa 300 etichette di vini tra regionali e nazionali. Per gli indecisi due menù della tradizione a 31 e a 44 euro, un menù per celiaci a 30 euro (in carta ci sono diversi piatti senza glutine) e un menù per bambini a 20 euro. Presenti anche carta degli oli e dei distillati. A completare un'offerta davvero notevole sono la carta delle birre e dei vini al calice.

Antica Locanda

piazza della Seta 7/9, località San Leucio, 81020 , Tel. 0823 305444, 0823 301102 , Fax 0823 301102

anticalocanda@libero.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 4 agosto; 28 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 euro

Se volete conoscere Caserta in cucina, con tutto il corredo di ingredienti che provengono da una agricoltura felice e da un artigianato alimentare di prim'ordine - tra salumi e formaggi c'è davvero di che godere-, accomodatevi pure ai tavoli dell'Antica Locanda. La gestione al femminile di Maria Piccolo e Anna Russo si basa su una filosofia che affonda le sue radici nel territorio e nella storia della gastronomia campana. L'ambiente è in stile rustico-chic, l'atmosfera è intima e l'accoglienza cortese. La proposta è bivalente con un menù di pesce e uno di carne. In entrambi i casi le materie prime sono freschissime e di qualità e scelte con grande cura. Tra i cavalli di battaglia dell'abile chef Giovanni Maietta spiccano tra i primi i fusilli con crema di carciofi e zucca, gli scialatielli alla pescatora, i rigatoni Antica Locanda, pasta e cavoli e il risotto con porcini e provola; come secondo maialino nero alla griglia con broccoletti, baccalà fritto e mozzarella di bufala dei Mazzoni. Tra i dessert pastiera casertana e sbriciolona. Discreta la carta dei vini che conta una trentina di etichette esclusivamente regionali.

CASTEL MORRONE (CASERTA)

Ristorante Il Frantoio Ducale

via Altieri 50, 81020 , Tel. e fax 0823 399167

info@frantoioducale.com, www.frantoioducale.com

Coperti: Interni 100; Esterni 20
Chiusura: martedì; domenica a cena
Ferie: 8-23 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Vale proprio la pena dirottare verso Castel Morrone. Per godere di una location unica, dove la storia si declina con un paesaggio splendido. Va dato merito a Pietro Leonetti, prima ancora di avere ricondotto la cucina a livelli di ottima qualità, di avere raccolto la sfida della storia. Castel Morrone era in rovina e lui – memore della tradizione di famiglia: i Leonetti hanno gestito per anni il ristorante zio Pietro – lo ha restaurato per ricavarne un ristorante di vera suggestione. Dunque accomodatevi prima tra le architetture militari

rinascimentali del castello (c'è anche un bel dehors), poi nella candida sala con l'imponente volta a botte con i tavoli ben distanziati e le tovaglie sui toni crema. Avrete qua e là citazioni del passato: un otre, una bilancia, un muro in pietra. A questa eleganza formale si accompagna un'altrettanto efficace proposta gastronomica. Tra le specialità si trovano diverse zuppe calde come quella di asparagi di montagna o di castagne e porcini. Ma scorriamo il menù in dettaglio: tra gli antipasti c'è il raviolone fritto e cannolo di pasta sfoglia ripieno di scarola, il misto di salumi, la selezione di formaggi e verdure all'olio; seguono le caserecce con porcini e noci, i tonnarelli con asparagi di montagna, i ditoni con broccoli, i paccheri di Gragnano al baccalà, i mezzipaccheri con Scamorza e carciofi, gli gnocchi con la zucca, gli stringozzi con fagioli e asparagi. Tra i secondi poi l'agnello del Matese alla brace o in cassuola, il vitello marchigiano dell'Appennino centrale, il baccalà fritto su letto di broccoletti, la costata di maiale ai ferri, le Scamorze alla brace, gli straccetti di maialino fritti con patate e popaccelle. Infine tra i dessert occhieggiano lo sformatino di mele Annurche, il millefoglie Chantilly e granella di nocciole, il babà della tradizione, la pastiera di grano, le crostatine di confettura fatta in casa. Ci sono poi alcuni piatti stagionali o su ordinazione che danno la cifra della ricerca gastronomica che qui viene condotta. Ad esempio: minestra maritata, agnello laticauda, pollo alla cacciatora. Ad avvalorare l'idea di come il ristorante sia condotto con perizia e con oculatezza sono la scelta di inserire un menù per bambini a 15-25 euro, la presenza di carta dei distillati con ben 80 proposte nazionali e internazionali e infine la cantina: ben selezionata con circa 180 etichette e capace pure di proporre il meglio d'Italia ma soprattutto della Campania. Un plauso particolare per l'esaltazione dei prodotti locali, come la carta degli oli solo territoriali.

CASTELLAMMARE DI STABIA (NAPOLI)

Trattoria O'Pignatiello

via De Gasperi 207, 80053 , Tel. 081 8715100

antoniodicapua@hotmail.com

Coperti: Interni 50
Chiusura: mai
Ferie: 24 dicembre-6 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Localino caratteristico noto in zona per una cucina tradizionale napoletana che utilizza materie prime esclusivamente reperite nel territorio e di qualità. Il pesce è sempre freschissimo, tanto che il menù viene deciso giornalmente a seconda del pescato. La simpatica titolare Anna Di Capua accoglie gli ospiti in sala e propone un menù fisso a 12 euro che comprende primo e secondo. In alternativa sulla carta si leggono le specialità dei due chef, i cugini Antonio Di Capua e Concetta De Feo. Dagli spaghetti ai frutti di mare o

con le vongole alle insalate di polipo, dallo stocco al baccalà fritto o in umido con olive e capperi, dal filetto di pesce alla livornese a un ottimo pesce azzurro alla brace. E ancora carne alla brace e dessert fatti in casa come tiramisù alla fragola e caffè, la classica pastiera e il tronchetto al cioccolato. A chiudere degnamente il pasto un assortimento di liquori di produzione propria, tra cui merita la lode il Limoncello.

CERRETO SANNITA (BENEVENTO)

Trattoria Masella

via Pezzalonga 42, località Monte Coppe, 82032 , Tel. 0824 861975

Coperti: Interni 100; Esterni 20
Chiusura: giovedì; domenica a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

C'è un ingrediente nella cucina italiana – quella che piace ai critici che si piccano di fare come il Minosse di Dante che «giudica e manda secondo n'avvinghia» – in totale via di

estinzione: la passione. Tutto è giocato sull'apparenza e spesso sull'appartenenza (che significa accondiscendenza) alle lobby mediatiche del momento. Per fortuna ci sono i cuochi e le cuoche del Mangiarozzo che della cucina fanno certo professione, ma anche professione di sentimenti. Tra questi si può senza dubbio ascrivere Dino Masella, che prosegue e persegue la tradizione di mamma Maria con la sorella Filomena, colei che ha preso in mano il locale. L'impostazione gastronomica è ancora quella di Maria che ha raccolto un prezioso ricettario di tradizione sannitica dal quale Dino attinge a piene mani. A cominciare dall'esaltazione della stagionalità e dei prodotti di territorio come ad esempio il "fungo muschiato" di questi monti: il virno che è uno degli ingredienti più usati nelle preparazioni di questa tavola. Per dire quanto sia coinvolgente dal punto di vista degli affetti il lavoro di Dino sappiate che in cucina accanto ai consigli di "Filo" c'è una new entry: ora stegama pure Libera che è la fidanzata dello chef. Una famiglia all'opera si potrebbe dire! Per preparare gustosissime cose. Tra le specialità più richieste – secondo stagione e mercato – figurano stracciatella di virni, curriul' con virni, spezzatino di agnello con virni. In inverno piatti tradizionali a base di maiale, zuppa di castagne e fagioli cotta nel pignato, minestra maritata, carrati P'trian'. In estate invece sono gli ortaggi a farla da padrone con ciambotta di ortaggi misti, zuppa d' cucuzz' con salsiccia sotto sugna e tozzetti di pane. Le carni alla brace sono presenti tutto l'anno, primi fra tutti l'agnello e gli abbuoti, ma anche le carni di Marchigiana IGP e le altre locali. La cantina si avvantaggia di una quarantina di etichette. Come capite siamo di fronte a chi trae dalla terra i profumi e i sapori: non a caso i Masella gestiscono un loro orto dal quale si approvvigionano di buona parte degli ingredienti della loro cucina, gli altri li trovano da piccoli produttori locali in un continuo esercizio di ricerca e di scambio. Anche questa è dedizione!

EBOLI (SALERNO)

Il Papavero

corso Garibaldi 112, 84025 , Tel. 0828 330689 , Cell. 339 7324563

Coperti: Interni 34
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 32 euro

Il Papavero, che se ne sta lì a Eboli dove ricordanze letterarie e attualissimi stranianti paesaggi danno un senso lirico al viandante, è un esempio di come la scelta di fare cucina possa essere scelta di vita e progetto, è ciò che noi pensiamo debba essere oggi il cibo: un valore che va oltre la sensazione del gusto, ma diventa comunicazione. Così questo indirizzo è diventato per i gourmet una sorta di cenacolo delle buone cose e delle buone idee. Lo hanno voluto con determinazione (e una buona dose di coraggio, perché a Eboli tutto è un po' più difficile anche se un po' più incantevole) Maurizio Somma, che è il titolare, i suoi colleghi e Teresa Di Napoli (che sta ai fornelli). Per loro cucinare significa creare e

diffondere cultura attraverso le ricette popolari e secondo le tradizioni gastronomiche locali. Teresa con maestria e mano sapiente propone un menù variegato, giocato sui toni della territorialità e della tradizione, dove pure spuntano femminee delicatezze. Tra i piatti classici de Il Papavero ricordo: millefoglie di pane con fiori di zucca e vongole, triglia con farcia di pane al vino e noci, mazzancolle con ricci al nero di seppia, semi di papavero e pasta di mandorle salate; altro particolarissimo antipasto è la presentazione della quaglia, dalla cottura dell'uovo alle varie parti sporzionate e proposte in diversi modi. Tra i primi (sempre 3 di pesce e 2 di mare) trovate invece paccheri quasi fritti con gamberi finocchi o carciofi (a seconda del periodo), gnocchetti con julienne di seppia, spaghettini spezzati con vongole veraci, ravioli (pasta, pane e dolci sono tutti fatti in casa) con mousse di sedano, scialatielli con scarola e salsiccia; non da meno sono i secondi: fagottino di bandiera con scarola olive e capperi, filetto di tonno scottato con verza, agnello al timo, filetto di maiale all'Aglianico. Come potete ben capire il menù varia periodicamente (circa ogni due mesi) a seconda dell'estro dei cuochi, ma soprattutto in base alle stagioni e alla disponibilità del mercato; non troverete quindi sempre gli stessi piatti, né quelli che vi abbiamo elencato. Ottimi i dolci a opera di Fabio Pesticcio, tra cui vi segnaliamo tortino con semi di papavero, soffice al caramello e vaniglia, mousse di fichi con croccante alle noci, flan al caffè. Carta dei vini in crescita (per l'acquisto di un nuovo spazio) con etichette interessanti (finora circa 350) che coprono il territorio nazionale e internazionale. Provvisto di parcheggio e aria condizionata, dispone anche di un appartamentino con idromassaggio e cromoterapia adiacente al ristorante. Un'esperienza felice.

ERCOLANO (NAPOLI)

Viva Lo Re

corso Resina 261, 80056 , Tel. e fax 081 7390207

info@vivalore.it, www.vivalore.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

È una sorta di wine in progress. Lasciatemi scherzare sulla storia di questa osteria che si è evoluta nel tempo. Partita quasi come bar à vin con 300 etichette, un po' di salumi, formaggi e pizze rustiche, si è evoluta diventando una e trina. Una è l'osteria vera e propria con begli arredi in legno e di design, con una nuova cucina monoblocco e una bella ristrutturazione avvenuta nel 2009, ma soprattutto con un menù che ricalca la tradizione campana con qualche incursione di creatività misurata ed elegante. Si mangiano cose molto buone, anche perché i piatti, elencati su di una lavagnetta (presente in ognuna delle tre salette), proprio come si addice all'osteria ancorché contemporanea, cambia di continuo (circa una volta alla

settimana) e le portate proposte giornalmente non sono un'infinità. Questo è garanzia di freschezza e di ottima esecuzione. Ma certo alcune specialità si trovano più di frequente. Così potrete gustare: antipasto della casa con sei assaggi che cambia ogni giorno, e poi a seguire scegliendo tra i primi cannelloncini di Ricotta con frutti di mare, timballo di pasta alla genovese, fettuccine, pasta fresca fatta in casa (così come i pani). Fra i secondi si possono assaggiare pescatrice farcita su guazzetto di patate, frittura di pesce. I dessert rigorosamente di produzione propria cambiano di giorno in giorno ma si ispirano alla grande tradizione dolciaria campana. La lista dei vini è enorme: 1500 etichette, una più, una meno, con un migliaio di produzioni nazionali. E del resto come vi ho detto Viva Lo Re (antico brindisi borbonico) è uno e trino: in faccia all'osteria è aperta un'enoteca che ha il meglio della produzione italiana e internazionale, con aggiunta di ottima proposta al carrello di oli extravergine (almeno sei) e di distillati. Spesso vengono anche organizzate degustazioni di vini e prodotti tipici italiani (con maggiore attenzione alla Campania), serate didattiche con la presenza dei produttori i quali spiegano agli ospiti i terroir e le tecniche di produzione. Il terzo pezzo di questa articolata – moderna ed elegante – proposta di ospitalità sono tre camere in bed & breakfast che il proprietario di Viva Lo Re – Maurizio Focone – ha ricavato a Villa Campolieto, non distante dall'osteria.

FORIO Isola d'Ischia (NAPOLI)

Trattoria da Peppina di Renato

via Montecorvo 42, 80075 , Tel. e fax 081 998312

info@trattoriadapeppina.it ; dapeppina@pointel.it, www.trattoriadapeppina.it

Coperti: Interni 80; Esterni 120
Chiusura: mercoledì
Ferie: novembre variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Inventatevi una scusa: che so, che siete alla seconda luna di miele. Oppure che siete agorafobici. Ma dovete cercare di farvi servire sotto il pergolato dal quale pendono in tarda estate grappoli d'uva e dove si vede tramontare il sole in mezzo ai pampini, sulla Baia di Citara, ai piedi dell'Epomeo. È il privé di questo locale dotato di una naturale suggestione. Vi ho dato questa dritta stile giardino degli innamorati ma non voletene ai gestori – peraltro ospiti cordialissimi – se non riescono ad accontentarvi: i posti sotto la pergola sono pochi. Ma anche cenare nella sala di questa trattoria è comunque un'esperienza, nella semplicità e nell'autenticità. Gli interni sono rustici con sedie in legno, fondi di grandi botti usati come tavoli, lume di candela, travi a vista al soffitto da cui pendono ceste di paglia e un'aria tipica ischitana data dagli oggetti alle pareti caratteristici della millenaria cultura contadina. Come la tradizione popolare dell'isola vuole, l'uomo è "carnivoro", quindi la carne è la

sovrana del menù. Dai fornelli alla tavola la chef Rita Petroni manda ad aprire il pasto: bruschette, formaggi locali, salumi che provengono anche da Norcia, Mozzarelle ripiene, frittate arrotolate, pizze bianche, insalate di radicchio o di funghi, tortini con broccoli o con patate, verdure del suo orto (quindi secondo stagione). A seguire i primi realizzati con paste fatte in casa tra cui le tagliatelle ai porcini, le crespelle, i cavatelli con peperoni verdi e pomodoro fresco e i fusilli freschi napoletani. Fantastici il coniglio all'ischitana, le carni alla brace, le polpettine e i piatti a base di fagioli come la scarola e fagioli. Non da meno sono i dolci della casa: cheesecake, crostate e delizie al cioccolato e al limone. Il titolare Renato ha stilato una modesta carta dei vini che conta una trentina di etichette con un occhio di riguardo a quelle regionali. Ma a inebriarvi qui non pensa Bacco: basta l'atmosfera di Ischia ingentilita dai dolci di Rita. Imperdibili.

FURORE (SALERNO)

Hostaria di Bacco

via Lama 9, 84010 , Tel. 089 830360 , Fax 089 830352

info@baccofurore.it, www.baccofurore.it

Coperti: Interni 100; Esterni 40
Chiusura: venerdì in inverno
Ferie: novembre variabili; 24-25 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Immaginatevi la Costiera solo nella sua naturale bellezza. Senza caos turistico, senza approssimazioni, senza prezzi iperbolici, ma con quella naturale eleganza che deriva a questi luoghi dal creato. E poi sentite il profumo dei limoni e quello delle onde. Infine pensate a come vorreste essere accolti. Con l'affettazione dei locali alla moda, con l'occhiuta valutazione del turista come conto di certi locali che sfruttano il momento. O semplicemente con il sorriso di casa? Ecco, credo di conoscere le vostre risposte e per questo vi segnalo questo indirizzo. L'Hostaria di Bacco appartiene, fortunatamente per noi, alla schiera dei locali veri. Con queste premesse avete già capito che aprendo la carta troverete tutti piatti di tradizione. Li preparano con grande cura e soprattutto con vera cultura della tradizione e degli ingredienti due signore dalle mani d'oro: Erminia e Rosa Cuomo, sorelle, e perciò moglie e cognata del titolare Antonio Ferraioli che manda avanti tanto l'albergo quanto la tavola con eguale cordialità ed eguale professionalità. Il menù stagionale e per la parte del pescato legato come è doveroso a quanto si riesce a reperire la mattina dai pescherecci è importante. Propone tra gli antipasti: l'antico fiordo con affumicati di pescespada tonno e storione ai trucioli di Parmigiano, alici marinate, salmone all'erba cipollina e baccalà al finocchietto selvatico e pepe rosa, gamberetti e rucola, bruschetta con neonata di pesce, cecenielli, pomodori San Marzano essiccati, pomodorini

verdi del Piennolo e peperoncini ripieni di tonno, marinato di spada al pepe verde e arance. Passando ai primi si trovano scialatielli Costa Diva, ferrazzuoli alla Nannarella (piatto dedicato ad Anna Magnani che a Furore girò il film Il miracolo con la regia di Roberto Rossellini), linguine alla colatura di alici, spaghetti con le vongole, vermicelli cu' o pesce fujito, cavatelli alle foglie di capperi delle rupi costiere, penne sciuè sciuè, birboni aglio e olio. Tra i secondi si può scegliere grigliata mista di pesce, gamberoni e mazzancolle, pesce gratinato o all'acquapazza, pezzogna al limone, frittura del golfo, totani alla volpe pescatrice, sauté di frutti di mare, zuppa di pesce di donna Rosa (su prenotazione), grigliata di carne di Fra Diavolo, filetto di vitellone alla Bacco, costoletta di maiale nostrano, cervellatina di Abu Tabela, Provola alla brace in foglie di limone, Provolone del Monaco con miele di agrumi, Mozzarella in carrozza, caponata di Arianna. Ben scandita è anche la proposta dei dessert do-ve si incontrano delizie della divina, melanzane al cioccolato, torta caprese, babà al Nanassino, dolce di Amalfi, spiedini di frutta gelata, sorbetto di Sfusato, scrigno mele e mandorle, torta al limone. La cantina è ricca di 200 proposte, ci sono poi la carta degli oli, delle acque e dei distillati e il menù degustazione è a 30 euro. Antonio ha deciso di praticare uno sconto del 5% ai nostri lettori che si presenteranno con l'attuale edizione della nostra guida. Un motivo in più per andarlo a trovare!

GESUALDO (AVELLINO)

La Pergola

via Freda 40, 83040 , Tel. e fax 0825 401435

lapergolagesualdo@libero.it

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: mercoledì; a pranzo, tranne sabato, domenica e su prenotazione
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Che magie fa la cucina! Per poter proporre paste fatte in casa, stracotto al Taurasi, pane fagioli e baccalà, baccalà come secondo con i peperoni cruschi, per poter godere della felicità degli ospiti, per sentirsi liberi di esprimersi attraverso la cultura della gastronomia Franca e Antonio De Filippis hanno deviato il corso della loro vita. E con raziocinio ed entusiasmo hanno aperto questo loro delizioso ristorante. Lei architetto, lui aspirante commercialista, hanno deciso di continuare a tramandare le ricette delle loro mamme e delle loro nonne in questo ristorante che è tutto un enfatizzare la ruralità, i prodotti genuini e le tradizioni contadine di una volta. In cucina c'è Franca, che rielabora con materna perizia le ricette locali rendendole piacevoli al palato e mai invadenti: zuppa di Gesualdo con baccalà, tagliatelle ripiene con Ricotta e piselli alla salsa di asparagi, pasta fatta in casa con ragù e verdure o alla genovese, pasta d'agnello ripiena, cosciotto d'agnello cotto nel

fieno maggengo o braciola di agnello con patate, ciambotta estiva, faraona con i peperoni, stracotto di vitello e carne alla brace; i prodotti dell'orto servono a creare zuppe, sottoli, contorni di verdura o diventano l'accompagno di conigli, polli, agnelli (tengono in allevamento animali da cortile, ecco perché molte ricette hanno il taglio di specialità a base di faraone, polli, conigli). Da non dimenticare il baccalà servito in mille modi: in umido, fritto o come carpaccio e le delizie dolciarie come le crostate con mela Annurca, la Ricotta infornata con composta di ciliegie. Ma la genialità sta soprattutto nel proporre ricette ormai introvabili al di fuori delle mura domestiche: ci stupisce la pasta secca fatta in casa (oltre a quella fresca), di disarmante semplicità. A rendere tutto ancora più piacevole c'è Antonio, che ci consiglia al meglio nella scelta dei vini (con 100 etichette per lo più locali) e negli abbinamenti con i piatti. In carta anche menù degustazione a 25, a 30 e a 35 euro (quest'ultimo comprendente antipasto, primo, secondo, dolce e una buona degustazione di salumi e formaggi locali); c'è inoltre il menù da colazione di lavoro a 15 euro che prevede un antipasto, un primo, un dolce e un bicchiere di vino. Anche pizzeria, ma soprattutto un ottimo indirizzo dove non si paga il coperto e dove i fornitori sono locali, certificati e attentamente selezionati. Da non perdere.

GIUGLIANO IN CAMPANIA (NAPOLI)

Ristorante Fenesta Verde

vico Sorbo 1, 80014 , Tel. e fax 081 8949219

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

C'è una storia familiare dietro quest'insegna, c'è una vocazione imprenditoriale che si manifestò sotto le bombe dell'ultima guerra. È il caso di dire che la Fenesta Verde nasce da una solidarietà, da un'abilità e da un'intuizione. Andrea nella sua vigna e Luisa nella loro casa si davano da fare durante la guerra per ospitare chi fuggiva dai bombardamenti. Così, passato l'orrore, la loro casa divenne una mescita con cucina. E poi nel corso degli anni la Fenesta Verde è diventata una finestra spalancata sul buono della Campania. A portare avanti questa vocazione alla cucina di "casa" e alla ospitalità familiare sono oggi le sorelle Luisa e Laura Iudice, che faticano ai fornelli, e Guido Cante e Giacomo D'Alterio che gestiscono il locale. La sala è accogliente con i toni sul turchese e il celeste delle pareti a fare contrasto con il parquet lucidissimo; confortevoli le sedie, puntuale il servizio, ma soprattutto amplissima la proposta gastronomica napoletana rivisitata ed equamente divisa tra terra e mare. Cito tra i tanti piatti, che variano secondo stagione e disponibilità del mercato (quindi non sempre presenti): tra gli antipasti polpette di melanzane, involtini di peperoni, parmigiana di melanzana bianca, fiori di zucca ripieni con Ricotta e basilico, frittatine di patate con lardo di Colonnata, alici ripiene con Provola, gamberetti in pastella, pescespada al limone e pepe rosa, carpaccio di polpo, seppioline alla brace con zucchine,

baccalà marinato con pinoli; a seguire ecco una sfilza di primi: mezzanielli lardiati (lardo stagionato nostrano), gnocchi alla sorrentina, pasta di Gragnano ai Monti Lattari, straccetti di pasta fresca ai frutti di mare, tubetti rigati con cozze e fagioli, paccheri con pescatrice melanzane capperi e pomodorini, ravioli di pasta fresca con gamberi di Mazara e zucchine, spaghetti alle vongole veraci. Imbarazzante – si fa per dire – la produzione di secondi, tra i quali segnalo diverse fritture di pesce e poi ancora grigliata alla brace, orata alle erbe fini in cartoccio o al sale, pezzogna alla brace, spigola all'acquapazza e, tra le portate di carne, filetto all'Aglianico su letto di scarole alla brace, filetto in cartoccio, filetto ripieno con pancetta e Ragusano alla brace. Infiniti i modi di cucinare il baccalà proposti durante tutto l'anno. Esaustiva la proposta dei dessert con punte di eccellenza racchiuse in tortino di mela Annurca con crema inglese e topping all'amarena, gelato alle noci con Nocino dei Curti, bignè caldi alla crema, strudel di mela Annurca. Ci sono poi secondo mercato e secondo stagione altri piatti tradizionali da tenere in conto, come minestra maritata, pasta e fagioli. La cantina è di livello ed espone circa 200 referenze. Nelle bella stagione si può pranzare e cenare sull'ampia terrazza che dischiude incantevoli panorami.

GROTTOLELLA (AVELLINO)

La Cantinella

via della Repubblica 14, 83010 , Tel. 0825 671077

Coperti: Interni 100; Esterni 100
Chiusura: martedì, tranne in luglio e agosto
Ferie: gennaio; variabili dopo il 18 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro
Menu: celiaci

Non stupitevi se in terra campana trovate gli arrosticini (qui preparati in maniera impeccabile), né se al posto del pesce di cattura troverete il trionfo del baccalà. Il fatto è che siamo in terra di confine e nel piatto finiscono inevitabilmente contaminazioni gastronomiche gustosissime. Il resto è capacità di accogliere e ambiente confortevole. Il calore del caminetto d'inverno o la frescura del pergolato d'estate fanno da piacevole cornice alle ghiottonerie irpine che si possono gustare in questo prezioso ristorante, tra le colline della Bassa Irpinia che circondano il Monte Partenio, a pochi chilometri da Avellino. Tra i primi, meritano senza dubbio l'assaggio gli spaghetti alla principe con prosciutto crudo, cipolle e pomodori (a volte asparagi). Notevoli i piatti a base di baccalà e le carni cotte nel braciere all'esterno. Nel fine settimana anche qualche piatto di pesce come spaghetti alle vongole, linguine ai frutti di mare e fritture miste. Piccola la carta dei vini con 20 etichette tutte locali. La titolare Antonetta Farina propone anche un menù a 10 euro che comprende primo, secondo, contorno, dolce, caffè e bevande. Per i bambini è stato recentemente allestito un piccolo parco giochi in giardino, sede anche di buffet e compleanni; da segnalare che si preparano pizze per celiaci. Consigliata in ogni caso la

prenotazione.

LIONI (AVELLINO)

Ristorante Pentola d'Oro

via Torino 14, 83047 , Tel. 0827 46102 , Fax 0827 42928

Coperti: Interni 120
Chiusura: martedì
Ferie: luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Ci sono tavole dove si va solo per il sapore della cucina. La Pentola d'Oro è una di questi. Non che la location non meriti attenzione, ma il fatto è che Fabio (Francesco è il cognome), lo chef patron, ha una tale abilità nel proporre i piatti della tradizione e nel variare il menù secondo i tempi agricoli che tutto il resto è giusto contorno. Allora dunque immergiamoci in questa cucina saporita che espone come specialità, ad esempio, una dovizia di zuppe, pasta fatta in casa con cento sughi, un ottimo ragù tradizionale, una scelta di selvaggina davvero

notevole, un ottimo agnello alla brace. Ma come detto al variare delle stagioni si possono trovare anche funghi, cicorie selvatiche, minestra maritata cotta in tegame di terracotta con fuoco sopra e fuoco sotto, cicoria e fave, minestra di verdure e fagioli con cotiche di maiale e pancetta cotta. Come capite Fabio ha un sapiente uso delle verdure, dei legumi, usa molto finocchietto selvatico, sa dosare le aromatiche. È insomma una cucina che concilia con il tempo e ha ricordanze agresti. In cantina una ventina di etichette per lo più campane. Un particolare: se andate a pranzo per una colazione di lavoro con 10 euro mangiate un antipasto, un primo e stuzzicherie varie. Vedete voi se vale la pena!

MASSA LUBRENSE (NAPOLI)

Ristorante Lo Stuzzichino

via Deserto 1/a, località Sant'Agata Sui Due Golfi, 80061 , Tel. 081 5330010

Coperti: Interni 40; Esterni 70
Chiusura: mercoledì, tranne in agosto
Ferie: febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Menu: vegetariani; celiaci

Certo abitare la stessa terra di Alfonso e Livia Iaccarino è da una parte un vantaggio perché si è stimolati alla qualità, dall'altra un gap perché si rischia di essere trascinati a un non voluto confronto. Sia doppio merito dunque a Paolo De Gregorio – chef di lungo corso – che ha raccolto una sua personale sfida e aperto questo ristorante coadiuvato dalla moglie Filomena in cucina e dal figlio Domenico detto Mimmo – esperto sommelier – che con la moglie Dora gestisce la sala e ha allestito la carta dei vini con ben 300 etichette. La cucina proposta è aderente al territorio, soltanto alcuni piatti di pesce attingono a prodotti surgelati, ma il resto è frutto di spesa quotidiana. Così troverete un menù che varia secondo mercato e secondo stagione. Tra le proposte gastronomiche alici marinate, gamberetti di Crapolla saltati al sale e pepe (da marzo a fine giugno), insalata caprese, prosciutto di Parma e melone, prosciutto di Parma e Mozzarella, prosciutto di Parma e diavulelli di Arola, parmigiana di melanzane, antipasto di verdure varie, bruschetta al pomodoro, peperoni imbottiti alla sorrentina per cominciare, poi si passa (soprattutto in inverno) alle zuppe che sono scandite da zuppa di fagioli, zuppa di cicerchie con una puntata primaverile nel minestrone. Tra i primi piatti ci sono spaghetti Bella Napoli o aglio olio e peperoncino o alla bolognese o alle vongole, linguine con scampi, scialatielli ai frutti di mare, penne all'arrabbiata, penne allo stuzzichino, fusilli caserecci allo stuzzichino, pacchero di Gragnano con basilico e pomodorino del Piennolo del Vesuvio, pasta e patate con Provolone del Monaco, ravioli alla caprese, cannelloni o lasagna. Per quanto riguarda i secondi vi consiglio di evitare le fritture a meno che non vi dicano che hanno in carta i gamberetti di Crapolla (sono squisiti) e di concentrarvi sull'impepata di cozze o sul pescato

del giorno che potete farvi fare al limone: è buono. Ci sono anche secondi di carne – soprattutto proveniente da allevamenti dei Monti Lattari – di impostazione consueta come filetto di manzo alla brace o al basilico o con funghi freschi, salsiccia alla brace, scaloppina al limone, scaloppina al vino bianco, scaloppina alla sorrentina. Piatti anche per vegetariani e per celiaci. Una qualche attenzione meritano i dessert tra i quali delizia al limone, profiterole al cioccolato, babà al Rum, Ricotta e pera. Voglio tuttavia segnalarvi che questa "impresa" merita un incoraggiamento perché, partita come rosticceria pizzeria, si è avviata decisamente sulla strada della cucina territoriale. Dunque è una scommessa di chef e famiglia che va incoraggiata.

MELITO IRPINO (AVELLINO)

Antica Trattoria Di Pietro

corso Italia 8, 83030 , Tel. e fax 0825 472010

Coperti: Interni 80; Esterni 15
Chiusura: mercoledì
Ferie: settembre variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 33 - 38 euro
Menu: vegetariani

Ogni tavola ha una sua storia. Quella di Crescenzo Di Pietro è la storia di una lucida ostinazione a difesa della cucina di territorio e per la promozione di un'ospitalità franca e immediata. È su piazza dal '34 questa trattoria e il vanto del gestore è di averlo lasciato "uguale a se stesso". Ed è una proposizione che a me piace perché ritrovo la capacità di diventare tradizione innovando senza stravolgere. Dunque una sosta piacevole dove gustare una cucina dai sapori netti. Il locale nel corso degli anni si è trasferito e oggi "alberga" nella parte nuova del paese pur mantenendo negli arredi l'allure di un tempo. Insieme a Crescenzo lavorano nel ristorante Teresa, la moglie che sta in cucina, e i figli Pasquale e Anita che si occupano del ricevimento. Tra le specialità di questo ristorante vanno annoverati gli antipasti, le zuppe, la minestra maritata, le paste fatte a mano come i ravioli di Ricotta, i cicatielli e fusilli, l'agnello lauticauda tipico irpino, i dolci croccanti, la biscotteria e le crostate. Va detto che il menù cambia stagionalmente per cui non sempre trovate ciò che ho provato. La mia visita mi ha fatto scoprire salumi e prosciutti di razza casertana, soppressate e salsicce di produzione propria, formaggi e bruschette, focaccia al pomodoro, frittura contadina, zucca in agrodolce, insalata di cavolo e formaggio, melanzane alla brace, fiordilatte; e poi primi succulenti: paccheri ai sapori dell'orto, pasta e fagioli, zuppa di cicerchie, orecchiette con ragù con Ricotta infornata, cicatielli al ragù o con piliegio (è un'erba aromatica spontanea detta menta pulegium), fusilli al tegamino, ravioli di Ricotta al burro e salvia. Gustosissimi anche i secondi con carni reperite sul territorio irpino e selezionate da una lunga esperienza che viene tramandata di padre in figlio:

pancetta di agnello ripiena, mugliatielli al forno (interiora di agnello), coniglio o pollo alla cacciatora, involtino al ragù, trippa, Provoletta alla pizzaiola o all'aceto balsamico e carni alla brace. Nel menù estivo potete trovare sformati, zucchine e melanzane ripiene, molte verdure fresche e ancora un piatto davvero intrigante come la ciambotta con zucchine patate fagiolini e fiori di zucca. Ci sono diversi menù: quelli degustazione a 25 e a 35 euro, quelli per vegetariani a 35 euro; poi ci sono serate a tema dedicate al cibo e al vino del territorio. Bel carrello di formaggi, buona carta dei vini con 150 etichette, campane e nazionali (che comprende anche le mezze bottiglie), e ampia scelta di Whisky, Grappe e distillati. Dessert che comprendono crostate, bavaresi, panna cotta, croccante e torte (buona quella alla nocciola), tutto creato dalla chef che fa anche la piccola cioccolateria. Classico sì ma con un alto tasso di autenticità.

MONTEMARANO (AVELLINO)

Il Gastronomo

via Nazionale 39 , frazione Ponteromito, 83050 , Tel. e fax 0827 67009

Coperti: Interni 130; Esterni 35
Chiusura: mercoledì; domenica a cena

Ferie: luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

La linea gastronomica di Francesco Pisaniello si divide tra due tipologie di menù: una più tradizionale che ricalca le ricette locali con piccoli alleggerimenti, l'altra più innovativa che prevede rivisitazioni ardite, ma mai banali e sempre molto armoniche. Noi della cucina di Francesco abbiamo provato: millefoglie di cicoria con formaggio da razza podolica e tartufo nero per cominciare; tra i primi un ottimo raviolo ripieno di Ricotta vaccina con salsa di noci e tartufo nero di Bagnoli Irpino o con vellutata di Colonnata, Carmasciano e un filo di olio a crudo. Notevoli anche i secondi: controfiletto di podolico con funghi porcini oppure con flan di tartufo e olio a crudo, agnello con le spezie o alla griglia. Si chiude in bellezza con un golosissimo cestino di pasta frolla con crema di limone e frutti di bosco, con un soufflé di cioccolato o con una millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco o con le amarene. Nel menù che segue le stagioni e che al tempo giusto esalta i funghi figurano però altri notevoli piatti come: tortino di melanzana con spuma di Mozzarella e passata di pomodoro con alici di Cetara, tortino di patate e funghi porcini, ravioli con noci e tartufo, paccheri di Gragnano con zucche stufate e funghi porcini, tagliata ai funghi porcini. Ci sono diversi menù: uno degustazione a 30 euro, uno per bambini a 14 euro, uno per vegetariani o per celiaci a 20 euro. Da bere ben 500 etichette ovviamente campane, ma non mancano anche altre produzioni italiane; interessante pure la carta dei distillati. Locale a conduzione familiare da tenere bene a mente perché ha una cucina davvero interessantissima a prezzi

onesti.

NAPOLI

Al Rifugio

via San Gennaro ad Antignano 119, 80129 , Tel. 081 2292213 , Cell. 347 6566945

Coperti: Interni 40; Esterni 30
Chiusura: martedì a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Tipica osteria-trattoria con arredi rustici che durante i weekend diventa anche un minimo palcoscenico per serate musicali. Ci si viene per fare un pasto veloce con un bel tagliere di salumi e formaggi locali e con un buon bicchiere di vino (il locale è anche vineria), l'ideale per un pranzo di lavoro o se andate di fretta. Ma per chi avesse un palato o uno "stomaco" più esigenti la scelta è amplissima: cucina casereccia napoletana (e non solo) che prevede specialità sia di terra, sia di mare come il baccalà alla piastra, i paccheri con zucca e funghi

porcini, gli scialatielli, la minestra maritata, i maccaroncelli lardiati (con il lardo), i paccheri con peperoncini verdi e pescespada o con gamberetti e broccoletti. Tra i secondi fritture e grigliate di pesce oppure braciole alla napoletana (con aglio, prezzemolo, pinoli e uva passa) o dei fantastici tagli di carne argentina, di bufala o di Chianina. Alberto Spoleto, in cucina, fa anche i dolci e tra i tanti vi consigliamo le delizie al limone, la classicissima caprese con cioccolato e mandorle, la cassata napoletana e l'immancabile tiramisù. Mercoledì e giovedì sera menù a sorpresa a 15 euro con antipasti, assaggi di primi, frutta o dolce, acqua e un quarto di vino. Nella carta dei vini quasi un centinaio di etichette sia locali che nazionali.

Cantina del Gallo

via Telesino 21, 80136 , Tel. 081 5441521

info@cantinadelgallo.com, www.cantinadelgallo.com

Coperti: Interni 80
Chiusura: domenica a pranzo
Ferie: 15 agosto-5 settembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 16 euro

Paste e fagioli, genovese, pasta e patate: dite se non è Napoli questa! Anche perché siamo proprio nel cuore della città popolare, dove pulsa l'anima verace. Siamo dopo il ponte

della Sanità, presso il cimitero delle Fontanelle, e dire che questo è un indirizzo noto ai veri partenopei è dire un'ovvietà: la Cantina del Gallo ha aperto i battenti ormai da due secoli, vanta la stessa gestione da ben tre generazioni, e nata come osteria con cucina si è evoluta in pizzeria trattoria senza nulla perdere delle proprie origini. E tanto per sentire la sua atmosfera vi diremo che si parcheggia (internamente) in una vicina grotta tufacea: le viscere di Napoli. Il locale è stato ristrutturato nel 2009 prendendo vesti più fresche ed accoglienti e aggiungendo anche la climatizzazione agli ambienti. In menù una gran varietà di pizze (eccezionale la cafona con pomodoro, origano, basilico, aglio e profumo di Parmigiano), di pizzicotti (piccoli calzoni ripieni di melanzane e Mozzarella, salsiccia e friarelli e altro ancora), di angioletti e cappelli del prete (due "ali" di pizza imbottita con al centro "il capriccio" del pizzaiolo). Sono però disponibili anche alcuni piatti della cucina tradizionale partenopea quali zuppa di fagioli, crocchè della nonna, saltimbocca piccolini, linguine alla De Filippo, pennette alla sorrentina, pasta e fagioli con le cozze, spaghetto aglio e olio della nonna (ricetta storica), alici, stoccafisso, pasta e patate con Provola, pasta e ceci, baccalà fritto e in cassuola. A gestire il tutto c'è Rosario Silvestri, lo chef patron di questo antro di napoletanità. Nel bicchiere solo vino locale (5 etichette) senza quindi bisogno che ci sia una carta specifica.

Ciro a Medina

via Medina 19, 80133 , Tel. 081 4206028 , Fax 081 5515355

Coperti: Interni 130

Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 35 euro

Ciro a Medina è una sorta di cartolina della napoletanità, una sorta di ristorante istituzione. L'ultima ristrutturazione ha ridato vigore al locale che aveva un po' accusato il peso degli anni, la nuova gestione dei fratelli Massimo e Ciro zuccarini ha migliorato dando alla trattoria un'atmosfera cordiale e al contempo tipicamente napoletana, e la cucina è rimasta intatta nella sua impostazione filologica rispetto alla tradizione partenopea. C'è la grande sala affrescata e tutto, dal rosso pompeiano ai toni solari, richiama il colore di Napoli. Abbiate cura di prenotare perché qui è sempre pieno e sotto i possenti eppure eleganti archi della volta si recita a soggetto sul canovaccio delle pietanze partenopee. È un trionfo di pizze (fantastica è La Regina Madre con pomodorini freschi bufala basilico e olio extravergine), calzoni (Totò, Peppino), pizze fritte, pizzelle, rotoloni, focacce, fritto napoletano, timballi e poi pescato: dalle acciughe marinate allo spada al fumo. I piatti forti dello chef Aldo sono gli scialatielli ai frutti di mare, i paccheri alla genovese, il pesce alla brace e le Mozzarelle di bufala mentre è rimasto in carta un classico: o cuoppo di Ciro, una sorta di supertimballo. Poi ecco le pennette Vesuvio con pomodorini guanciale peperoncino basilico e Caciocavallo, la pasta patate e Provola (Aldo ogni giorno si inventa un nuovo piatto), i fusilli con le melanzane e la Ricotta affumicata, gli spaghettoni alla Ciro, i maccheroncelli al pesto e Ricotta di bufala, i vari risotti (con speck, con i carciofi, alla pescatora, con porcini e zucca o ai mirtilli). Per i secondi si recita sul pesce o sulla carne,

anche se, come ognuno sa, la cucina verace partenopea inclina più all'orto e alla paranza che non al beccaio. C'è anche una buona carta dei vini con circa 200 etichette. Per i turisti la sosta qui sarà un souvenir di Napoli.

Da Tonino

via Santa Teresa a Chiaia 47, 80121 , Tel. 081 421533

Coperti: Interni 50
Chiusura: da domenica a giovedì a cena
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 23 euro

Prezzo variabile e tanto calore: a mezzogiorno potete mangiare con 15 euro, la sera il conto oscilla tra i 20 e i 23 euro. Il resto è ciò che Napoli genera: enfasi, iperbole, piatti gustosissimi e servizio molto alla buona. Ora, in questa Napoli storica e traboccante di cultura, spicca un'osteria tradizionale, gestita da più di cento anni dalla famiglia Canfora. Oggi al timone c'è Antonio (Tonino) con i figli Paolo e Anna, e la tradizione continua a rinnovarsi con le autentiche specialità napoletane, molto apprezzate dai professionisti e impiegati partenopei in un'atmosfera quasi divertente e paradossale perché connotata da una forte e schietta autenticità, proprio come la si immagina. E vediamo quali sono queste prelibatezze: come primi pasta zucchine e gamberi, pasta con patate e Provola; tra i secondi Provola alla pizzaiola, pesce bandiera in tortiera. Ma da non perdere sono i dessert davvero

invitanti: caprese, torta di mele, strudel di mele, tutto di produzione propria. Lo stile è quello classico e il conto è leggero. Ampia la carta dei vini con 50 etichette tra regionali e nazionali.

Dal 1920 Antica Trattoria Da Ettore

via Serra 39, 80132 , Tel. 081 7643578

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì a cena; domenica a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Trovarsi da Ettore per un napoletano è come darsi appuntamento davanti a Castel dell'Ovo. Si godono qui i sapori veri, come là si gusta uno dei panorami più belli del mondo. Ed è così da novant'anni! La trattoria, aperta nel lontano 1920, porta ancora il nome del fondatore (Ettore Denis, il nonno dell'attuale proprietario), e si trova da allora sempre nello stesso posto. Ai suoi tavoli si sono seduti personaggi come Totò, Claudio Villa e Nino Taranto, che vi hanno lasciato le loro dediche. Venire qui è come sedersi al tavolo di casa; ha un'unica deliziosa saletta con tanti oggetti appesi al soffitto. La cucina è improntata alla semplice e autentica tradizione napoletana e abbraccia specialità di carne e di pesce, preparate dalle abili mani di papà Giuseppe Denis. I piatti da non perdere: pasta e patate con la Provola, risotti vari preparati secondo stagione (asparagi, porcini, carciofi ecc.),

tubettoni alla pescatora, rigatoni rucola e salsiccia, e le innumerevoli preparazioni di pesce come i calamari alla brace e il baccalà alla siciliana, ma anche le pietanze di carne come lo spezzatino di vitello al forno con patate e piselli o la carne alla genovese al sugo. Nella piccola carta dei vini una decina di etichette campane e nazionali.

La Cantina di Triunfo

via Riviera di Chiaia 64, 80122 , Tel. 081 668101 , Fax 081 7611648

Coperti: Interni 48
Chiusura: domenica; festivi
Ferie: luglio variabili; agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 33 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Pensateci: la titolare di oggi, che è anche la cuoca, si chiama Tina Niccodemo Trionfo. Il primo gestore si chiamava Carmine Trionfo e tirò su la saracinesca nel 1890. Vi basta come indizio di tradizione? Penso di sì. Nonostante la ristrutturazione compiuta lo scorso anno – in effetti c'era bisogno di una rinfrescata – nulla è mutato del clima antico di questo locale. Dico infatti che è uno degli indirizzi da non perdere a Napoli perché qui si sente l'atmosfera verace. La sera si mangia, mentre la mattina e il pomeriggio si mesce il vino fino alle 20. Questa cantina è stata aperta da Carmine Trionfo nel lontano 1890 e conserva gli odori e l'atmosfera di allora. Il menù non è ampio, è circoscritto a due primi, due secondi, due

contorni e due dolci. I piatti variano rigorosamente con le stagioni, sempre freschi a seconda della disponibilità del mercato, e sono quelli, di nome e di fatto, del trionfo gastronomico napoletano; una cucina povera ma tipica. Da non perdere: minestra maritata (in inverno), pasta alla marinara, baccalà in umido, gamberi al gratin in foglie di limone e il dolce babà o la golosa barchetta di pasta frolla con crema chantilly e confettura di frutta. Per gustarli fino in fondo, si consiglia di abbinarli a due vecchie glorie dell'enologia campana, l'Asprinio e il Piedirosso, ma se questi uvaggi non vi gratificano non preoccupatevi, perché in sala c'è Antonio, figlio di Tina, che è un enotecnico e ha messo insieme una carta dei vini da 300 etichette, scovando piccoli produttori campani e non, che fanno vino di media-alta qualità. In aggiunta anche una carta dei vini da collezione. È possibile chiedere anche piatti per vegetariani e per celiaci.

Osteria La Chitarra

rampe San Giovanni Maggiore 1/bis, 80134 , Tel. 081 5529103 , Cell. 347 6740073

info@osterialachitarra.it, www.osterialachitarra.it

Coperti: Interni 30; Esterni 6
Chiusura: lunedì e domenica
Ferie: 2 settimane centrali di agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani

Dopo quattordici anni di attività è giusto fare un bilancio. Questo devono aver pensato i fratelli Maiorano (Luigi è lo chef patron mentre Giuseppe accoglie gli ospiti in sala), visto che in molti li esortavano a cambiare la cifra della loro cucina per seguire le mode. Ma loro non si sono affatto convinti, seguitano – vivaddio! – lungo la loro rotta che è quella di interpretare con la loro accogliente osteria la cultura gastronomica partenopea più aderente alla tradizione (abbiamo riscontrato più volte che non amano affatto la cucina molecolare!). E del resto se si "abita" il cuore di Napoli (l'osteria è a due passi dal centro storico) non si può che sentire il dolce peso della Storia. L'ambiente è rustico e caratteristico, con statuette di Pulcinella a cavallo su botti di vino, chitarra classica appesa alla parete, travi al soffitto e atmosfera calorosa e familiare come solo i napoletani sanno renderla. Le materie prime sono sempre di qualità e seguono le stagioni e i piatti si preparano a seconda dei prodotti disponibili al mercato. Il menù propone a rotazione quasi settimanale paccheri lardiati, linguine alla cetarese, zuppa di soffritto (solo in inverno), costatella ammollicata, baccalà con ceci, stoccafisso alla Nannina, polpette al sugo, carni pregiate ai ferri (a seconda della disponibilità di mercato), babà, pastiera, caprese, torta all'amaretto, tiramisù. La filosofia dell'Osteria è quella di differenziare la proposta tra pranzo e cena. A pranzo si mangia con un conto che oscilla tra i 10 e i 20 euro ovviamente con un menù ridotto, mentre a cena la cucina si esprime al massimo. Ma guardiamo in dettaglio cosa potrebbe offrire il menù. Tra i primi: paccheri ai carciofi, zuppa di fagioli alla Maruzzara, mentre tra i secondi ci sono salsiccia e friarielli, alici in tortiera, orata all'acquapazza. In inverno anche una buona proposta di formaggi. In cantina per ora figurano una sessantina di etichette, ma i Maiorano sono intenzionati a puntare sull'offerta del vino per connotare ancora di più il loro locale. Non c'è un menù specifico per i bambini mentre i vegetariani troveranno di che soddisfarsi

scegliendo i tanti piatti a base di verdura della tradizione partenopea. Infine durante l'anno si organizzano quattro serate a tema in cui si esaltano i prodotti stagionali: primavera, estate, autunno, inverno. Un grazie ai fratelli Maiorano che hanno deciso di praticare uno sconto del 10% (ma solo sulla cena perché a pranzo il prezzo è già all'osso) a chi si presenterà nel loro locale con l'edizione corrente della nostra guida. P.S.: Andateci perché si mangia bene.

Ristorante Umberto Pizzeria

via Alabardieri 30/31, piazza dei Martiri, località Chiaia, 80121 , Tel. e fax 081 418555

info@umberto.it, www.umberto.it

Coperti: Interni 180
Chiusura: lunedì
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Avrete l'occasione di gustare i tubettoni d'o Treddeta. Perché vi parlo nell'incipit di questo piatto? Semplicemente perché 'o Treddeta era il soprannome di Umberto (Di Porzio) che in piena prima guerra mondiale ebbe il coraggio – e per noi la felice intuizione – di aprire questo locale che da allora è sempre rimasto nella salda gestione della famiglia Di Porzio.

Questa è garanzia di continuità nella qualità. E oggi che l'enogastronomia è diventata per metà spettacolo, per un quarto moda e per un altro quarto be'... lasciamo perdere, sentire e sapere che Massimo, Lorella e Roberta Di Porzio tengono salda la bandiera della tradizione, dell'interesse del cliente e si tengono lontani dalle mode è una gran consolazione. Si può continuare a essere un fior di ristorante senza cedere ad alcuna forma di gastronomically correct. Merito anche degli chef Francesco Errico e Antonella Tango che continuano a officiare una cucina saldamente territoriale (e dunque variabile secondo stagione e mercato) di alta qualità affidata a esecuzione puntuale e ottimi ingredienti. Il menù è comunque ampio, vi segnalo solo alcune delle proposte senza dimenticare le pizze che sono squisite. Così potete trovare polipetti veraci e aromi mediterranei, schiaffoni di Gragnano con genovese di baccalà e ancora baccalà alla napoletana, involtini di pesce bandiera gratinati con zucchine alla scapece, polpettine di Nonna Ermelinda al ragù napoletano, parmigiana di melanzane, tegamino alla marinara, tortino di fiorilli (fiori di zucca), peperoni al gratin o friarielli, babà napoletano al Rum o pastiera, torta Ricotta e pere o caprese. Credo vi bastino queste poche indicazioni per farvi un'idea della proposta gastronomica che acuisce il suo valore sol che consideriate che state pranzando in un locale storico. La proposta di cucina è scandita anche da un menù degustazione a 35-40 euro, per i celiaci e i vegetariani ci sono piatti specifici mentre il menù bambini è offerto a 15 euro "sorpresa" compresa. In occasione di eventi speciali a Napoli, i titolari offrono ai loro clienti anche menù ad hoc creati specificatamente per le diverse occasioni. La cantina è ricca di 200 etichette, c'è il carrello degli oli, una buona scelta di distillati completa l'offerta. Da non dimenticare che i Di Porzio si fanno anche promotori di serate gastronomiche a tema con la collaborazione di Slow Food per promuovere i prodotti di

territorio e di altre serate di degustazione dei grandi vini campani in collaborazione con l'AIS. Se non è un presidio di qualità questo... Chi si presenterà qui con in mano questa guida riceverà uno sconto del 10% sul prezzo totale!

Vecchia Cantina

vico San Nicola alla Carità 13/14, 80134 , Tel. 081 5520226

vecchiacantina@libero.it

Coperti: Interni 48
Chiusura: martedì a cena; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Si può fare tendenza senza averci neppure pensato? Sì, si può. È il caso della Vecchia Cantina che non fa nulla ma proprio nulla per essere alla moda ed è invece una delle tavole più affollate di Napoli. Se siete intenzionati a mangiare qui (e ne vale la pena perché la cucina è tradizionalissima e dunque sapida e spontanea) conviene che prenotiate. Avrete così modo di sperimentare subito la spontaneità e la cordialità di Giovanni Esposito – per gli amici Gianni – che coadiuvato da tutta la famiglia manda avanti il locale. La Vecchia Cantina ha arredi semplici, tavoli apparecchiati in modo spartano con tovaglie di carta e il servizio un po' "pittoresco". La cucina di Maria e Mario Tomeo non può che essere

partenopea, anche perché qui è da oltre quattro decenni che si servono le ricette tradizionali di Napoli: pasta con fagioli e cozze, minestra maritata, tagliatelle al ragù (la pasta è fatta in casa), polipetti alla Luciana, costarelle di maiale con papacelle (peperoni sottaceto) e tutta una serie di specialità che variano giornalmente a seconda della disponibilità del mercato, a volte arricchite da piccole rivisitazioni. Immancabili, inoltre, i dolci campani come la pastiera napoletana, la torta caprese con cioccolato fondente e mandorle e i babà. Etichette per lo più regionali con incursioni anche in altre regioni italiane (circa un centinaio di vini diversi). Su richiesta menù degustazione a 20 euro. Ma andateci se volete incontrare la vera Napoli.

PADULA (SALERNO)

Taverna Il Lupo

largo Municipio 8, 84034 , Tel. e fax 0975 778376 , Cell. 347 8295374

info@tavernaillupo.it, www.tavernaillupo.it

Coperti: Interni 90
Chiusura: lunedì; domenica a cena

Ferie: luglio; 9 dicembre-25 marzo
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Entrate e la tentazione di provare tutto ma proprio tutto quanto sarà altissima: la cucina è sapida di ingredienti freschissimi, ha ricordanze di ricettari familiari e ben si accorda con la magnificenza dei luoghi: un trionfo di natura. Padula è un paese da presepe incastonato nel territorio del Parco del Cilento e Vallo di Diano, in mezzo a montagne imponenti eppure gentili. La Taverna Il Lupo è stata aperta ventuno anni fa da Michele Cartusciello e Vincenza Mea con il preciso intento di essere un elemento di valorizzazione della cucina locale. Intento centrato. In cucina Carmela officia ricette antiche come alcune delle sue specialità che sono: lagane e fagioli, tasca, polpette di pane al sugo e ancora cavatelli, ravioli, fusilli, carciofi ripieni. Tra le proposte in menù – che tuttavia è mutevole per rispettare le stagioni – si trovano anche braciole, carna r' puorch' cu i p'paruol acit, baugliedd, Toma del lupo, ova a paisana, più altri piatti di stagione tipo: melanzane ripiene, carciofi imbottiti. Come capite qui si gusta cucina di terra e di orto con forte valorizzazione delle carni di maiale. Assolutamente da non perdere sono gli antipasti che si compongono di soppressata, salsicce, capicollo, Toma, Ricotta, formaggi vari e fresella. In carta si trovano molte altre specialità: dalla ciambotta alla minestra maritata, a sottolineare la cifra assolutamente tradizionale di questa proposta gastronomica. Se volete togliervi dall'imbarazzo della scelta affidatevi pure al menù degustazione – proposto a 25 euro – che vi farà esplorare l'essenziale del ricettario di Carmela. A dire dell'attenzione che qui si pone alla cucina come segno identitario ci sono le cosiddette serate della "cucina del

ritorno", appuntamenti gastronomici che divengono anche momenti di riflessione sulle radici delle comunità di queste montagne. In cantina una quarantina di etichette, tutte scelte però con perizia per abbinarsi ai piatti proposti. Anche questa è cura per il cliente.

PIANO DI SORRENTO (NAPOLI)

Il Terrazzino

via San Massimo 6, 80063 , Tel. e fax 081 8083380 , Cell. 333 6331686

ilterrazzino@wmail.it, www.ilterrazzinoristorante.it

Coperti: Interni 40; Esterni 70
Chiusura: lunedì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Come si misura l'intelligenza di un oste? Dalla capacità che esprime nel mutare la proposta gastronomica, rimanendo fedele a se stesso, per agevolare i clienti contenendo i prezzi e allo stesso tempo non rinunciando alla propria gastrosofia. È quanto accade a Il Terrazzino,

dove sono stati introdotti alcuni piatti nuovi: pesce azzurro in crosta di patata, tortini di melanzana, carpaccio di pesce. La spinta sul pesce si declina anche con pescato del giorno offerto in varie preparazioni, ma l'intelligenza gastronomica risiede nella rivalutazione di alici, sardine e sgombri che consentono di far mangiare pescato freschissimo a prezzi contenuti. Un plauso dunque ai fratelli Mario e Giovanni Aiello che portano avanti questa trattoria ospitata in un cascinale ben ristrutturato. La proposta gastronomica è di doppia valenza: di terra e di mare con alcune citazioni di prodotti di terre non campane, ma perfettamente inserite nella difesa della territorialità che comunque promana dal menù. Un menù, va detto, molto variabile, anche più volte alla settimana. Si potrà scegliere secondo periodo come antipasto tra una selezione di salumi nazionali (culatello, lardo di Colonnata, bresaola, speck e salsiccia secca) o alcune proposte di mare: tortino di gamberetti con zucchine e Provola affumicata o carpaccio di seppia su letto di sedano, finocchio e pepe rosa. I primi, numerosissimi, prevedono spaghettoni di Gragnano con trancio di cernia, gnocchetti di rucola con frutti di mare e pomodorini, tagliatelle fatte a mano con ricciola e pesto di rucola, risotto con gamberetti e punte di asparagi, ravioli di Caciotta e Provola in salsa di zucchine, spaghettoni alla Rovignano con peperoni verdi piccoli e piccanti, linguine al nero di seppia, pappardelle all'astice e correnti (sempre fatti a mano) all'antico Ravello con vongole pomodorini e alloro, paccheri di Gragnano con ragù di scorfano agli agrumi di Sorrento. Tra i secondi ancora doppia opzione: piatto di calamari alla brace o costata di Chianina, millefoglie di pesce bandiera in crosta di patate alla lavanda o misto di carne (pollo, agnello, manzo e diavoletto del Faito) alla griglia. Piccolo carrello dei formaggi, dolci della casa e nel periodo invernale lista dei cioccolatini Domori e Amedei. Il tutto da assaporare e gustare sulla splendida terrazza sotto il classico pergolato sorrentino,

affacciati sulla Costiera. Buona la carta dei vini con circa 180 etichette e interessante quella dei distillati con una cinquantina di produzioni.

PIETRAVAIRANO (CASERTA)

Albergo Ristorante La Caveja

via SS. Annunziata 10, 81050 , Tel. 0823 984824, 0823 984955 , Fax 0823 982977 , Cell. 348 8558209

albergoristorantecaveja@virgilio.it

Coperti: Interni 80; Esterni 100
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 36 euro

Alba De Felice – cuoca di esperienza e mano delicata – non demorde: la tradizione casertana come opzione gastronomica totale. Così nei piatti rinnovati quest'anno propone pettola e ceci, ziti al ragù bianco, candele al ragù napoletano, spezzatino di bufalo, agnello

del matese al forno, reale di vitello e ancora pennoni al ragù monteroduni, spaghetti con asparagi di montagna, crema di ceci con scarola, pancetta di bufalo al coccio, arista di maiale. Questa proposta gastronomica ha trasformato negli anni La Caveja in una sorta di presidio dei sapori di questa terra. Il ristorante, annesso all'albergo, è ospitato in un grande cascinale con muri in pietra, utensili appesi alle pareti e travi in legno a vista al soffitto. D'estate è piacevole mangiare all'aperto in giardino o sulla terrazza (su prenotazione). Della sala si occupano direttamente i titolari Angela Grella e Raffaele Rotondo, che coltivano anche in proprio l'oliveto, l'orto e allevano polli, capponi e maiale nero casertano. Abbiate riguardo per gli antipasti che sono tanti e buoni e si dipanano tra ricottina di mucca, bocconcino di bufala, pomodorini arrecanati, crema di ceci con scarola. Per dessert: delizia al limone, sbriciolata e crostate. In alternativa un menù degustazione a 38 euro. Ottima la carta dei vini che conta 250 etichette. In quanto albergo la struttura dispone anche di alcune camere per chi volesse prolungare la permanenza nel casertano. Per i più tecnologici si segnala che sia il ristorante che l'albergo offrono la linea wi-fi. Anche se la cucina proposta merita un'attenzione d'altri tempi.

PISCIOTTA (SALERNO)

Ristorante Angiolina

via Passariello 2, località Marina di Pisciotta, 84066 , Tel. 0974 973188 , Cell. 333 1693993

rinaldomerola@libero.it, info@ristoranteangiolina.it, www.ristoranteangiolina.it

Coperti: Interni 40; Esterni 60
Chiusura: mai
Ferie: fine ottobre; Pasqua
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Non si può aprir bottega di ristorazione a Pisciotta e non diventare il desco del mare. Qui la cultura marinara è coesione sociale, è patrimonio condiviso e inevitabilmente diventa proposta gastronomica. Con particolare attenzione al pesce azzurro. Così l'opzione di Rinaldo Merola, che sta in cucina e conduce il ristorante, è stata quella di ripescare tutte le ricette tradizionali a base di alici. C'è un menù specifico che esalta questi pesci azzurri che tra l'altro a Pisciotta si continuano a pescare con i metodi tradizionali: le piccole reti e le lampare. Il pesce risulta così più morbido e dolce perché durante la cattura non subisce particolari stress. Tant'è che il piatto che più connota questo ristorantino è il cauraro cicorie di campo o bietoline, patate, fave, finocchio selvatico e alici. È davvero una ricetta che emerge dalle abitudini dei pescatori. Ma nella tradizione troviamo anche piatti come l'insalata di alici marinate, le alici ripiene o a scapece (fritte e marinate con aceto, menta e aglio), il tortino di alici, la pasta con le alici, i ravioli fatti a mano ripieni con Ricotta Mozzarella e Cacioricotta conditi con sugo di pomodoro, melanzane alla pisciottana

(formaggio, olive e capperi) o chiappate con formaggio Mozzarella e salsa di pomdoro, ciauledda (fagiolini, melanzane, peperoni, zucchine e patate stufate con pomodoro e cipolla), scarola o carciofi ripieni. Il menù ovviamente dipende dal mercato del pesce: qui viene offerto solo pescato di cattura. Non mancano tra gli antipasti l'insalata di polpo con crema di cavolfiore e pâté di olive e capperi, i nidi di patate con gamberetti in salsa di agrumi, il tonno fresco marinato con aceto balsamico frutta e rucola, il carpaccio di pesce o il crudo; e poi tra i primi calamarata con crema di ceci totanetti e rosmarino, gnocchi di Ricotta fatti a mano con crema di piselli seppie e nero di seppia, spaghetti con zucchine fiorilli vongole e Caciocavallo, insalata di farfalle pescespada melanzane pomodori secchi menta e finocchietto, risotto con friarielli scampi e zafferano, paccheri con zuppa di pesce e gnocchi fatti a mano con gamberi e asparagi. Non mancano i pesci in griglia, all'acquapazza o al limone, così come le alici marinate, grigliate, imbottite. A chiudere dolci tradizionali fatti da Ivana come il croccante con crema di Ricotta di bufala al limone, il semifreddo di amaretti, la mousse di frutta o di fichi, il gelato di cioccolato bianco e zenzero, la sfoglia con crema di melanzane e cioccolato, la macedonia cilentana. In cantina un'ottima dotazione di vini bianchi per complessive 200 etichette.

PONTE (BENEVENTO)

Antica Osteria Frangiosa

via Ocone 12, 82030 , Tel. e fax 0824 874054 , Cell. 347 1872046

frangiosag@libero.it, www.osteriafrangiosa.it

Coperti: Interni 60; Esterni 25
Chiusura: mercoledì
Ferie: primi 10 giorni di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Vale la pena spostarsi da Benevento per andare incontro a questa tavola. Vale la pena per noi che siamo viaggiatori golosi, ma anche per i beneventani che vanno apposta alla Frangiosa per gustare alcuni piatti di tradizione. Del resto dal capoluogo sono solo 15 chilometri. È un locale storico, gestito da oltre trent'anni da Concetta Iacovella (in cucina), mentre il figlio, il giovane esperto sommelier casa, Giovanni Frangiosa, si muove tra i tavoli accogliendo il viandante con affabile cortesia. L'antipasto è ricchissimo, con Ricottine vaccine, formaggi e salumi locali, melanzane arrostite e i gustosi fagioli con crostini di pane. Immancabili gli ammugliatielli: interiora di agnello lattante avvolte intorno a uno stecco di legno, aromatizzate con aglio, prezzemolo, formaggio e peperoncino. Tra le altre specialità vi segnaliamo anche il baccalà in casseruola o proposto in zuppa, i cavatelli al sugo di spuntature di maiale, la zuppa di fagioli, la trippa e i piatti di carne come il piccione ripieno, il coniglio o l'agnello. Ottime etichette locali di vino con una scelta che si aggira intorno alle 80 bottiglie e in carta menù degustazione a 30 euro (vini esclusi), per

bambini a 15 euro e per vegetariani e celiaci a 25 euro. Fanno anche ottime pizze.

POSITANO (SALERNO)

Da Adolfo

via Laurito 40, 84017 , Tel. 089 875022

info@daadolfo.com, www.daadolfo.com

Coperti: Interni 100
Chiusura: a cena
Ferie: 10 ottobre-1 maggio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Dal molo di Positano, un peschereccio riconoscibile da un grande pesce rosso che porta sulla tolda condurrà gratuitamente i clienti in questo antico chalet di mare, fondato dal signor Adolfo Bella. Oggi i figli Daniele (in cucina) e Sergio (in sala) gestiscono con maestria, ma soprattutto con la proverbiale affabilità campana, un ristorante dalle piccole pretese, ma dalle grandi sorprese. E tutte estremamente piacevoli e, a modo loro, assai

charmantes. Pesce, pesce e ancora pesce, freschissimo, cucinato alla maniera dei pescatori che in questo magico posto giornalmente depositano il pescato, il loro sapere e le antiche ricette di una volta: la Mozzarella è cotta sulla brace dolcemente adagiata su una foglia di limone (che aromatizza il tutto), la zuppa è quella di cozze (una vera specialità!), i totani accoppiati con le patate proprio come si faceva una volta, il tonno viene fatto crudo a mo' di carpaccio e gli spaghetti prendono sapore e profumi dai totani e dalle zucchine o dai peperoncini verdi e dai gamberetti. Da provare sono anche le grigliate, ancor più speciali se mangiate in costume da bagno, in tutta tranquillità, magari dopo un tuffo nel Golfo di Positano, e accompagnate da un buon bicchiere di Biancolella o di Fiano o di Falanghina, i bianchi di questa terra che sanno di agrumi e di sole. Dulcis in fundo, crostate alla frutta, torta di pere e Ricotta, di mandorle, caprese, delizie al limone, pizza di crema e dolce di mandorle al limone. In carta una trentina di vini quasi tutti campani. Non ci sono posti interni nello chalet (dentro si fa servizio di bar), il cielo e il sole saranno il vostro tetto, la sabbia e il mare il vostro tappeto.

PRAIANO (SALERNO)

La Brace

via Capriglione 146, località Vettica Maggiore, 84010 , Tel. 089 874226

Coperti: Interni 75
Chiusura: mercoledì dal 15 ottobre al 15 marzo
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 40 euro

Qui si tifa Napoli. Potrebbe essere l'insegna di questo luogo dove la simpatia rivaleggia con la bontà dei piatti. È una tavola storica che Giovanni Irace insieme alla moglie Martine Del Beke gestisce dal 1975. Menù di pesce, freschissimo, con paste fatte in casa (scialatielli con frutti di mare, fusilli provola e melanzane e basilico fresco), paccheri con gamberi e pomodorini, pesce alla griglia o all'acquapazza, frittura di paranza e spigola al sale. In cucina c'è anche Bartolo Cuomo che aiuta Martine nella preparazione dei dolci, tutti secondo tradizione. In cantina 15 etichette campane con qualche puntatina nazionale; sono presenti anche un menù turistico per 2 persone a 45 euro e tre menù degustazione per 2 persone a 40, 75 e 85 euro. Vista panoramica sul mare e verso l'isola de' Li Galli. Una notazione in più: la pizzeria è di alto livello, tant'è che a furor di popolo Giovanni s'è convinto a proporla anche a pranzo. Tranne il mercoledì perché il pizzaiolo si riposa: secondo Giovanni è impegnato a tifare pure lui Napoli.

RAVELLO (SALERNO)

Cumpà Cosimo

via Roma 44/46, 84010 , Tel. 089 857156 , Fax 089 857988

Coperti: Interni 90
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Storie di gastronomia, di paese, di un tempo forse perduto quando Ravello era sì l'elegante perla della Costiera ma non aveva ancora sbiadito la sua anima popolare. Tutto questo però si può ritrovare sedendo da Cumpà Cosimo che apre bottega nel cuore del quartiere antico e che s'annuncia con una bella insegna di ceramica a ricordarci l'artigianato d'arte di tali luoghi. Questa tavola è gestita ininterrottamente da 81 anni dalla stessa famiglia. In sala ad accogliere gli ospiti c'è il titolare Luca Bottone, mentre dalla cucina alla tavola la signora Netta fa arrivare sapori tradizionali campani e della cucina mediterranea con paste fatte in casa (cannelloni, crespoline, scialatielli), primi con sughi di pesce e di carne (spaghetti, fusilli, linguine), tutto però dettato dalle stagioni e dalla disponibilità del mercato e del pescato. Una delle specialità è il misto di pasta con ben 5 tipologie diverse. Tra i secondi: grigliate miste di carne o di pesce, fritture, Provole e salsicce, agnello, cotoletta, coniglio alla cacciatora, scaloppine. Anche i dolci seguono le stagioni: delizie al limone, gelati o torte di castagne. La sera si mangia anche la pizza. Da bere a scelta tra 8 etichette locali.

Atmosfera estremamente informale, locale climatizzato, con magie d'altri tempi a sottolineare che il ristorante e Netta sono un must a Ravello.

SCAFATI (SALERNO)

Taverna Mascalzone

corso Trieste 54, 84018 , Tel. 081 8508717 , Cell. 392 4096796

tavernamascalzone@alice.it

Coperti: Interni 40; Esterni 10
Chiusura: martedì
Ferie: 2 settimane centrail di agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 32 euro

La sensazione che proverete varcando la piccola porta a vetri d'ingresso e salendo la scala in cotto con una bella ringhiera in battuto è di intimità. Una sensazione che si accentua entrando nelle due salette di cui una, quella al primo piano, è rivestita di boiserie con dei medaglioni a interrompere la monotonia del legno e i tavolinetti ben allineati con degli

“americani” sui toni del porpora. C’è sentore di pulito, di nitido. Dalla cucina di Alberto Vaccaio, che è anche il gestore della Taverna, escono piatti di assoluta tradizione e di ancor più raffinata espressione del territorio. Un esempio? Le ricette a base di anguille e gamberi di fiume che rispecchiano un’antichissima usanza di questa città: trovare nel fiume tutto, dalla risorsa alimentare ai materiali per costruire (in luglio peraltro si svolge una sagra interamente dedicata ai sapori del fiume). Tra le specialità trovate anche pane fritto, taglieri di salumi nobili con prodotti di maiale nero casertano e soppressata di Gioi (secondo il periodo), selezione di formaggi nobili tra cui l’ormai introvabile Conciato Romano; e poi paccheri con gamberi di fiume, pasta e patate con funghi porcini salsiccia e Provola, gnocchi fatti a mano con pinoli guanciale paesano e pomodori n’cantarati (pomodori essiccati e messi sottolio), linguine con stoccafisso arrecanato; iammarielli, baccalà con papaccelle. Ma la proposta gastronomica non è limitata solo a questi piatti. Ci sono le ricette di tradizione come nasi di cane e Provolone (peperoncini imbottiti di tonno, capperi, olive ed altre prelibatezze segrete che fanno di questo piatto l’antipasto più richiesto), farfalle con porcini e pomodorini in salsa rosa, ziti spezzati con pomodori San Marzano DOP e Cacioricotta di pecora, ravioli con Ricotta e gamberetti su letto di crema di carciofi. Tra i secondi spiccano lo stocco arracanato, il coniglio alla cacciatora, la braciata mista di maiale paesano. Cospicuo è il capitolo dei dessert dal quale estraiamo il babà, le crostate, i tortini declinati dal cioccolato alla cannella. Il menù – va detto – cambia quindicinalmente e così potreste avere anche altre tentazioni, ma è sempre presente un menù degustazione a 25 euro ad aiutarvi. La cantina è essenziale con una ventina di etichette per lo più locali; gli oli sono solo DOP del Cilento e dell’Agro Nocerino Sarnese, le birre quasi tutte artigianali, mentre nella carta dei distillati troviamo Grappe campane, distillato all’albicocca (prodotto

unicamente da un'azienda alle falde del Vesuvio). Quasi ogni mese si organizzano serate a tema su prodotti del mercato.

SCAMPITELLA (AVELLINO)

La Vecchia Scalinata

via Mazzini 2, 83050 , Tel. 0827 93656

www.lavecchiascalinata.com

Coperti: Interni 40; Esterni 10
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Una carta dei vini ricca di 200 etichette dà la cifra di questo ristorante che conserva intatto il fascino della civiltà rurale, civiltà che traspare anche dalla proposta culinaria. Scampitella è un borgo adagiato tra la Valle Ufita, l'Alta Irpinia, la Puglia e la Lucania, ed è naturale che la cucina risenta di tutti questi influssi territoriali. I tavoli sono apparecchiati

con tovaglie rosse con coprimacchia in tessuto di fiandra color panna; i muri in pietra, mattoncini e legno; il soffitto con travi in legno ricoperto di mattoni fatti a mano (è un'opera d'arte). Le preparazioni curate dalla signora Maria Teresa Marcone rispecchiano il modo di cucinare "di una volta". Gli antipasti comprendono i prodotti locali: Caciocavallo, Ricottine di fuscella, asparagi alla brace, crostini al tartufo, soppressata, involtini di Mozzarella ripieni di bresaola e tartufo, peperoncini ripieni. Altre specialità: paste fatte in casa, zuppa di fagioli – con due tipi, il cannellino e il tondino – con crostino nella pignatella e funghi porcini e castagne, paccheri con baccalà e peperoni fritti, laccettini all'ortica con funghi porcini e pomodorini, schiaffoni con cardarelli (un tipo di fungo) e fiori di zucca (sempre secondo stagione), zuppe varie, fagiolata ai funghi porcini, baccalà alla perticaregna (anche detto all'antica), coniglio al Fiano di Avellino con cipolla croccante, stracotto di capretto con pomodorini scottati al basilico, carni rigorosamente locali tra cui pollo ruspante alla diavola, soffritto di agnello o agnello all'antica. La grande passione del proprietario Michele Flammia (uomo appassionato e innamorato della propria terra, dai modi vivaci e molto schietti) e di sua moglie per questa regione li ha spinti a valorizzare e a promuovere al massimo i prodotti campani; inoltre entrambi hanno voluto migliorare la qualità della ristorazione e del servizio abbassando il numero dei coperti e garantendo al cliente una sosta da vero gourmet. I dolci sono la degna chiusura di un gratificante pasto e comprendono le crostate alle castagne (in stagione), alle noci, alla mela Annurca, ma anche il classicissimo tiramisù, il dolce di Ricotta e pere servito con gelato al pistacchio e croccantino di nocciola caramellata e il mantecato al cioccolato. Ci sono anche le carte degli oli e delle acque sempre e solo del territorio. Previsto il menù degustazione a 28 euro e il menù pranzo di lavoro a 20 euro (solo dal lunedì al venerdì) che comprende un primo,

un secondo, il dolce, l'acqua, esclusi vini.

SERINO (AVELLINO)

Braceria Raiano Antica

piazza Iannelli 35, località Raiano, 83028 , Tel. e fax 0825 592807 , Cell. 347 1755902

info@raianoantica.it, www.raianoantica.it

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: domenica a cena; lunedì
Ferie: luglio variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 26 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Offerta completamente territoriale con ricette che cambiano secondo stagione a connotare questo locale rustico con pareti in pietra e arredi in legno e dall'atmosfera accogliente e familiare. Tra le specialità si annoverano: ravioli al pesto al pistacchio di Bronte, tagliatelle con funghi e/o al lardo di Colonnata, paccheri di Gragnano al ragù di cinghiale o

zucca e speck e ricotta salata, gnocchi all'ortica e al fossa, tagliolini fave e pancetta croccante. In questo casale, come si capisce da questo primo scorcio di proposta gastronomica, lo chef patron Michele Vietri offre una cucina tradizionale campana, anche se a tratti rivisitata e rimodellata ma basata su materie prime di stagione. Tra i piatti di punta ci sono anche il baccalà, le carni alla brace e il cestino di polenta alle noci con fonduta di Castelmagno. In sala Gianfranco Longobardi, socio nella gestione, propone diversi menù: tre menù degustazione a 25, 30 e 35 euro, un menù per i più piccoli a 15 euro, uno per i vegetariani intorno ai 25-30 euro e uno per celiaci a 25 euro. In alternativa sulla carta si leggono numerose e gustose pietanze: a cominciare dai primi con paccheri di Gragnano con baccalà e pomodorini piennolo, cavatelli di semola con pomodorini di collina e cacioricotta di Montella, ravioli di patate e tartufo nero di Bagnoli Irpino, taglioni al Taurasi (vino locale). Seguono i secondi con una speciale interpretazione dello spezzatino di vitello, la tagliata di podolica con porcini, l'agnello di Carmasciano in tre modi con purè di patate affumicate, il brasato di cinghiale con polenta, il filetto di maiale ripieno con verdure con passata di lenticchie e porcini al rosmarino e il fantastico baccalà alla perticaregna. Buona la carta dei vini con un centinaio di etichette campane e nazionali; chiaramente immancabile il Taurasi. A chiudere il pasto, dessert e un bicchierino di liquore a scelta nella carta dei distillati o in quella dei passiti.

SICIGNANO DEGLI ALBURNI (SALERNO)

Trattoria La Taverna da Tonino

via Nazionale 141/143, località Scorzo, 84029 , Tel. e fax 0828 978050

Coperti: Interni 100
Chiusura: mercoledì, tranne in agosto
Ferie: variabili in luglio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Un menù giocato sui toni della carne e dell'orto, un'ospitalità cordiale, ma senza inutili affettazioni, una cucina netta e schietta. Ecco cosa potete aspettarvi da una sosta in questa che fu un'ex stazione di posta, antica ormai di oltre due secoli e che ora è diventata un'osteria che più classica non si può. A testimoniarlo sta la citazione dei salumi e dei peperoni sottolio, a confermarlo stanno le ricette di tradizione che affondano le origini in ricordanze lucane. Gli ingredienti sono stagionali e dunque anche i piatti variano secondo il tempo. Un pasto tipo è scandito da sequenze che sanno di casa. Si inizia con salumi di produzione propria, soppressate e verdure sottolio, si va avanti con zuppe di fagioli, lagana e ceci e con paste rigorosamente tirate a mano (fusilli al ragù, ravioloni di ricotta, tagliatelle ai porcini). Tra i secondi lo chef Antonio Rosolia, detto Tonino, consiglia la sfrionzola, una carne di maiale fritta con peperoni all'aceto, e o 'brugliatiello, degli involtini di interiora di agnello o capretto arrostiti, detti anche mugliatielli, innaffiati da un

buon Aglianico. Ma il menù contempla pure carne alla brace (tra cui il capretto) o alla cacciatora, e morbide scamorze alla griglia. Nel fine settimana anche pizza cotta a legna. Dolci casalinghi: torte alla crema, alla frutta, pastiera napoletana nel periodo pasquale e fantastici babà, castagnaccio in autunno. In cantina solo 10 etichette di vino. Se chiedete in anticipo Raffaele Rosolia, è lui che gestisce il locale e la sala, è in grado di farvi predisporre anche piatti per vegetariani e per celiaci.

SORRENTO (NAPOLI)

Sant'Anna Trattoria Da Emilia

via Marina Grande 62, Borgo dei Pescatori, località Marina Grande, 80067 , Tel. 081 8072720 , Fax 081 8773225

Coperti: Interni 35; Esterni 65
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: novembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 26 - 30 euro

Quando Sorrento era un incanto di natura e un borgo di pescatori, lontano da follie mondane, ma già buon ritiro di un'aristocrazia accorta e colta, Da Emilia era già un punto di ritrovo per chi desiderava gustare la vera cucina sorrentina. E ha mantenuta intatta questa sua vocazione. Trattoria verace, oggi alla terza generazione nella conduzione tutta familiare. D'estate è piacevole sedersi all'aria aperta nella terrazza vista mare con i tavoli proprio sull'acqua e gustare, oltre agli ottimi piatti tradizionali, anche la vita del porto che scorre con il suo brulicare di barche, di pescatori e di turisti. Oggi Sant'Anna si chiama anche "Da Emilia", che è la proprietaria del locale e figlia del fondatore; la gestione è affabile e cortese, così come l'atmosfera che rivela spesso un'informalità allegra e piacevole. E la cucina non può che essere di territorio, con una particolare attenzione ai prodotti stagionali e regionali, e prevede sottoli fatti in casa, insalate miste, alici marinate, calamari all'insalata (di mare e terra), prosciutto, olive, giardiniere (per lo più in estate con fagiolini, melanzane, carote), trecce sorrentine, salumi locali, e poi gnocchi alla sorrentina o alle vongole, spaghetti ai frutti di mare o con le alici e pesce alla griglia o fritto di paranza (da urlo sono le patatine fritte, non quelle surgelate ma quelle tagliate a mano che rimangono croccantissime!). Irene (figlia di Emilia e cuoca del ristorante) è la pasticcera di casa e fa un'ottima pastiera oltre a crostate e crema bruciata. In cantina qualche bottiglia sorrentina. Tra le specialità si segnalano: gnocchi ai frutti di mare, parmigiana di melanzane alla sorrentina, spaghetti con le alici salate, frittura di paranza. Se la ordinate in anticipo sono in grado di farvi gustare anche un'ottima zuppa di pesce. È ovvio che le proposte gastronomiche possono subire delle variazioni a seconda di come va il mercato del pesce.

TEANO (CASERTA)

Al Vecchio Mulino

via Boccaladroni 1, località Furnolo, 81057 , Tel. e fax 0823 886291 , Cell. 328 7255900

info@alvecchiomulino.it, www.alvecchiomulino.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: variabili in luglio e in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Ecco una tavola perfettamente consonante alla nostra gastrosofia. Cucina di tradizione, esaltazione dell'ingrediente, menù stagiona- le, cortesia senza affettazione, conto leggero e tanta capacità di ospitare. Tutto questo lo trovate nel vecchio mulino ottocentesco che è stato trasformato – senza intaccarne l'originaria struttura – in una trattoria dove a recitare da primi attori sono gli ingredienti: dai funghi porcini agli ovoli, dai formaggi alle verdure fino al gustosissimo maialino nero di Teano (tutto secondo stagione e disponibilità del mercato). Dai fornelli – dove opera Pietro Balletta – alla tavola arrivano per cominciare bufala e

insaccati della zona, carciofo schiacciato e ripieno in pasta croccante con salsina verde alle olive di Gaeta, parmigiana di funghi porcini con Mozzarella e pomodoro e pan brioche per poi proseguire con tagliatelle di Gragnano o scialatielli ai funghi porcini, tagliolini, gnocchi di patate con broccoli e salsiccia, tortellone su pesto di zucchine e basilico, fusillo lungo di Gragnano con pomodoro fresco e Ricotta di bufala, pacchero alla genovese rivisitato. Tra i secondi, Suino Nero casertano con salsina alle mele Annurche, filetto alle fragole, agnello servito con funghi e patate, bufala al forno e su ordinazione trote sfilettate con porcini. Notevole il carrello dei formaggi (da non perdere il formaggio di capra a latte crudo con pimpinella e fiori fritti) e in alternativa dolci della casa come il tronchetto di castagne con quenelle di cioccolata, le sfogliatine calde con le more, crema e gocce di Vino cotto e a volte il succulento babà. In alternativa diversi menù: un menù degustazione a chilometri zero (ossia con prodotti reperiti sul territorio a non più di 30 chilometri) a 35 euro e un altro a 40 euro; un menù per i bambini a 20-25 euro e su richiesta menù per vegetariani e celiaci. Ampia la carta dei vini, passione di Dino Casale – proprietario del locale insieme con lo chef – che ha selezionato circa 300 etichette tra produzioni campane e nazionali. Ben fornita anche la carta dei distillati. Da segnalare che si organizzano serate a tema con degustazione di prodotti di aziende agricole e vinicole, che a settembre c'è la festa del fungo e della castagna e che una volta all'anno a giugno si tiene una cena di beneficenza con menù fisso a 30-35 euro.

TORRE DEL GRECO (NAPOLI)

Chiarina A'Mmare

via Calastro 14, 80059 , Tel. e fax 081 8812067 , Cell. 340 4609724

Coperti: Interni 150; Esterni 100
Chiusura: mercoledì
Ferie: 20 dicembre; 5 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani

La gestione è familiare da quattro generazioni (il locale è nato nel 1898 per la volontà e le capacità di nonna Chiarina), è degli Accardo; oggi i due nipoti Gaetano e Ciro si alternano in cucina e in sala. L'ambiente è semplice e la vista sul golfo di Napoli è spettacolare, considerato che il ristorante si trova adiacente al porto di Torre del Greco. È inutile dire che il pesce qui è freschissimo (le barche dei pescatori arrivano proprio presso il ristorante per portare il pescato del giorno) e la proposta gastronomica è improntata su ricette

tradizionali campane, più specificamente napoletane con qualche sfumatura siciliana. In cucina c'è anche Gennaro Raiola le cui specialità sono: polipi, sauté di frutti di mare, frittelle di cicinielli arrostiti, calamaretti e gamberetti fritti, fiori di zucca ripieni con ricotta di pecora (gli antipasti sono davvero tanti!); tra i primi, gnocchi con cozze, calamarata (tipo di pasta a forma di calamari condita naturalmente con calamari), spaghetti ai frutti di mare e linguine alla marinara. Tra i secondi troviamo pesce alla siciliana o alla campana, rombo arrostito o al sale o con patate. Alcuni dolci sono fatti in casa, altri da pasticcerie di Torre del Greco. Liquori casalinghi tra cui l'immancabile limoncello; in cantina oltre 100 etichette di vino. In carta anche menù degustazione a 25 euro, menù per bambini a 20 euro e piatti per vegetariani su richiesta. Segnatevi anche questi piatti, sono i must del locale: gnocchi alla Chiarina, tutto a base di pesce, mozzarella alla Chiarina e zuppa di pesce.

VALLE DELL'ANGELO (SALERNO)

Osteria La Piazzetta

piazza Iannuzzi, 84070 , Tel. 0974 942008 , Fax 0974 942747

ali40@libero.it, www.cilentanaprodotti.it

Coperti: Interni 24; Esterni 24
Chiusura: aperto solo su prenotazione
Ferie: settembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Il Cilento è terra meravigliosa e straniante, è terra fertile di cose buonissime, è terra densa di storia. E la Valle dell'Angelo è ancora più Cilento. È proprio in questo incanto che incontriamo una tavola gestita da una coppia che ha fatto dell'ospitalità, della ricerca dei prodotti di territorio e della cucina tradizionale una vocazione. A orchestrare la sala provvede Angelo Coccaro, affabile, profondo conoscitore del territorio che potrebbe intrattenervi per ore con aneddoti e indicazioni su come vivere questo territorio, in cucina opera Carmela (Bruno) sua moglie che ha le mani d'oro. E da quelle mani escono antipasti caldi e freddi, caciocavallo podolico, formaggio pecorino, salumi di produzione propria, mele "aitanedde" grigliate, che vengono proposti come entrate. Tra i primi si segnalano fusilli, cavatielli, ravioli, parmarieddi, zuppa di Carmela, zuppa di legumi, mentre i secondi espongono capretto al forno, arrosto di maiale con erbe selvatiche, braciole al ragù, spezzatino di cinghiale e polpette di ricotta di pecora. A chiudere alcuni dolci tradizionali come la pizza roce (dolce) alla crema con naspro e confettini e gli squisiti ravioli di castagne. La carta dei vini si articola su una settantina di etichette ed è affiancata da quella degli oli e da quella dei distillati. Diversi menù sono proposti: da quello degustazione a 25 euro al tradizionale a 30 euro, a quello per celiaci e vegetariani sempre a 25 euro, fino alla

carta per i bambini offerta a 15 euro.

VALLESACCARDA (AVELLINO)

Ristorante Minicuccio

via Santa Maria 24, 83050 , Tel. 0827 97030 , Fax 0827 97454, 0827 97020

minicuccio@tiscali.it, www.minicuccio.com

Coperti: Interni 350
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Se vi presentate con la nostra guida nell'attuale edizione vi faranno lo sconto del 5%. Un grazie sentito ai Pagliarulo per questo omaggio. Ma del resto loro sono sempre pronti ad accogliere l'ospite come un amico. A guidarvi alla scoperta di questo ristorante di tradizione sarà la grande insegna sopra il tetto. Siete in vista di un locale che si avvia a festeggiare il secolo di vita (fu aperto nel 1910), caratterizzato dall'ampiezza delle sale.

Qui la particolarità sta nella tipologia di cucina, da decenni ancorata a una tradizione gastronomica che ancora piace e che non delude. Ecco perché da Minicuccio ancora si viene per gustare ricette irpine antiche, anche medievali, a volte insolite e poco conosciute, ma che la famiglia Pagliarulo vi illustrerà con grande disponibilità (il menù ruota durante l'anno su 87 primi, 56 secondi, 30 contorni, 8 frittate e vari dolci). I piatti vengono decisi in base alle stagioni, ma non mancano mai le paste fresche fatte in casa dalla cuoca Giulia, la zuppa di fagioli, i calzoncelli di ricotta con sugo di carne, la minestra maritata con pizza di granturco, le carni nostrane come secondi (buonissimo il coniglio alla cacciatora e il pollo ruspante) e piatti a base di funghi. In sala Franco consiglia i dolci casalinghi come la pizza di ricotta, una vera specialità. Nel bicchiere Antonio (il titolare) propone l'Aglianico della casa. Ci sono anche stanze linde e pinte senza fronzoli ma confortevoli dove soggiornare. Del resto Vallesaccarda con il suo corredo di naturale ruralità vale la permanenza di un giorno per ritemprare lo spirito e riconciliarsi col gusto. Sconto: 5% sul totale

EMILIA ROMAGNA

AGAZZANO (PIACENZA)

Antica Trattoria Giovanelli

via Centrale 5, località Sarturano, 29010 , Tel. e fax 0523 975155

info@anticatrattoriagiovanelli.it, www.anticatrattoriagiovanelli.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì; mercoledì e domenica a cena
Ferie: febbraio variabili; secondà metà di agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Per i piacentini è l'indirizzo della classica gita fuoriporta, una trattoria che si perpetua di generazione in generazione e assicura il piacere autentico dell'incontro con la tradizione gastronomica di questa parte della Padania. Chiarissimi gli influssi lombardi nell'uso sapiente del burro, quasi filologica la proposta di alcuni piatti di territorio come

l’immancabile pasta fresca fatta in casa quotidianamente (tortelli di magro di Ricotta e spinaci, anolini di carne in brodo, pasta e fagioli), la trippa, che qui è di fatto un piatto unico, accompagnata dalla verdura, i grandi arrosti. Non mancano neppure i pisarei, che sono la “cifra” gastronomica del Piacentino. Molto buoni anche i dolci, con in testa la torta sbrisolona, un classico dell’area estense, ma non sono da meno le crostate alla frutta e l’autunnale torta di pere e cioccolato. Ma il pasto qui non è completo se non si comincia con la fantastica teoria di salumi piacentini proposti dalla chef Raffaella Giovanelli, che è titolare insieme al fratello Marco. In carta un centinaio di etichette che prediligono il territorio, ma che spaziano in tutte le regioni italiane.

BAISO (REGGIO EMILIA)

Ca’ Poggioli

via Lugo 7, 42031 , Tel. 0522 844631

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì a cena; giovedì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 30 euro

Nella stagione giusta si viene per tartufi, quasi tutto l'anno per funghi, perché i boschi intorno regalano questi prelibati scrigni di profumi. È dunque una meta golosa e al tempo stesso suggestiva per incontrare la vera civiltà rurale d'Appennino. Ecco, questo è l'ambiente che vi accoglie: due sale con solidi muri in pietra e ancor più consistenti travoni di legno. Si respira aria di montagna e le citazioni "etnografiche" (i muri sono tappezzati di vecchi arnesi agricoli) proiettano l'ospite in una sorta di tempo a ritroso. Tutto ciò diventa solida proposta di cucina nei piatti officiati dalla signora Giovanna Ovi con cura materna e perfetta citazione dalla tradizione. Ecco dunque i cappelletti in brodo (di cappone! ché la pentola bolle perennemente sul fuoco), lasagne e tortelli d'erba o di zucca. Tra i secondi sono da assaporare brasati di manzo, berzigole di pecora, costolette di agnello fritte o ai ferri, arrosti misti, baccalà fritto, galacino di vitello con le verdure di stagione. In autunno qui è un trionfo di funghi che diventano sugo per le tagliatelle, che si fanno fritti e sono insuperabili in tegame con una buona salsiccia. Niente di meglio per scaldare il corpo e lo spirito, quando l'aria si fa frizzante, del Lambrusco Reggiano che è sempre compagno di questi cibi. Anche i dolci sono di tutto rispetto (e naturalmente preparati da Giovanna): zuppa inglese e qualche semifreddo, torte secche cotte al forno come la torta nera o quella di tagliatelle. Il titolare Gabriele Branduzzi propone un'ampia scelta di vini con circa 200 etichette tra regionali e non.

BETTOLA (PIACENZA)

Trattoria Speroni

via Libera Repubblica 23, località Roncovero, 29021 , Tel. 0523 911722

speroni_marco@libero.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: mercoledì
Ferie: 1-15 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 euro
Menu: vegetariani; celiaci

È una sorta di stazione per i viandanti. Da un secolo quasi, sulla provinciale che passa per Bettola si sosta qui in cerca dei sapori di un tempo indefinito: i salumi col culatello sovrano, le patate con lo scorzone, i tortelli di Ricotta o di zucca, i ravioli in brodo, i tagliolini coi funghi. Sono i profumi delle stagioni che si dipanano in questa trattoria. La proposta di Paola Bottazzi, chef patronesse, è tutta legata al territorio e si dispiega a partire

dalla bortellina (una sorta di torta fritta al Parmigiano) che arriva in tavola con i salumi ad aprire la mensa. Tutto il resto è il libro di ricette della nonna piacentina DOC. Ed ecco allora i pisarei e fasoi, la faraona al forno, l'arrosto di vitello (su richiesta), la tagliata di Scottona, le tagliate di manzo ai porcini o al pepe verde, il filetto di maiale con cipolle all'aceto balsamico, le scaloppine ai funghi o al vino bianco, la selvaggina in stagione (ottimo il cinghiale con la polenta). Una citazione speciale meritano i funghi per i quali la trattoria è nota in tutta la zona. I dolci sono tutti fatti in casa: la sfogliata calda di mele, il classico (e sempre più raro) semifreddo all'amaretto e al Marsala all'uovo (davvero un tuffo nell'Italia degli anni Quaranta!) e le crostate che si avvantaggiano dei frutteti circonvicini. Nella bella stagione si pasteggia sotto un gazebo che rende ancor più piacevole e conviviale la sosta. A pranzo menù fisso a circa 15 euro e in carta piatti per vegetariani e per celiaci. Neanche la selezione dei vini ci ha deluso, con buone bottiglie (circa 400 etichette) che spaziano su tutto il territorio nazionale, ma con un occhio di riguardo per il Piacentino.

BOLOGNA

Antica Trattoria del Pontelungo

via Emilia Ponente 307, 40133 , Tel. 051 382996 , Fax 051 382602

trattoriapontelungo@libero.it

Coperti: Interni 90; Esterni 30
Chiusura: sabato; domenica; festivi
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Avete qui tutto il campionario di quella gastronomia che ha fatto definire Bologna "la grassa"! E in più anche un'atmosfera operaia, popolosa, che resta dai tempi in cui questa tavola era il rifocillo delle maestranze delle fabbriche metalmeccaniche. La sua storia inizia alle soglie del Novecento e ne è testimonianza il libro Il diavolo al Pontelungo di Bacchelli, dove si racconta degli anarchici che sostavano e si incontravano in quella che all'epoca era L'Osteria del Pontelungo. Dal 1973 la gestione è nelle mani di Ermanno Cassanelli, che racconta personalmente a voce le proposte del giorno, mentre ai fornelli si adoprano Silvio e Marina. L'ambiente è rustico e informale; nella bella stagione è preferibile mangiare nella graziosa veranda esterna. Tra le specialità non potevano mancare i tortellini, le lasagne, i tortelloni (le paste sono tutte fatte in casa) e il mitico carrello dei bolliti con lingua, testina, manzo e cotechino. Si possono gustare anche pappardelle con zucchine e tartufo nero, tortelloni ai funghi, tagliatelle al ragù o in brodo, risotti, pennette all'arrabbiata, maccheroncini di pasta fresca al ragù di carne di cavallo; a giorni alterni anche zuppa d'orzo con funghi, gramigna alla salsiccia, gnocchetti, passatelli in brodo, tagliatelle al tartufo bianco. Tra i secondi guancia al Nero d'Avola (concessione alla contemporaneità, minima però), agnello al forno o prosciutto, tagliata di filetto di struzzo, polpettine fatte con

il ripieno dei tortellini all'aceto balsamico, cotoletta alla bolognese, costolette d'agnello, braciola di maiale, pollo, costata di manzo, stinco al forno, straccetti di cavallo e a volte fegato di vitello, gulash di struzzo, trippa in umido, spezzatino con patate. In aggiunta anche specialità alla griglia e dessert artigianali come la crema di Mascarpone, la panna cotta, la crema al forno, la zuppa inglese, la torta di riso o il sorbetto. A pranzo menù fisso per i lavoratori a un buon prezzo. Buona la carta dei vini che conta un centinaio di etichette.

Antica Trattoria della Gigina

via Stendhal 1, 40128 , Tel. 051 322300 , Fax 051 4189865 , Cell. 337 309930

www.trattoriagigina.it

Coperti: Interni 100
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 - 42 euro

Non stupitevi se accanto a un Ape Car trovate parcheggiata una Ferrari o un camion con scritto "Trasporto cavalli". L'ippodromo dell'Arcoveggio è a due passi e dunque questa trattoria è una sorta di "mensa" per appassionati e addetti all'ippica, ma dal lontano 1956 è considerata la tavola delle tagliatelle! Una sorta di cibo interclassista che oggi viene preparato da Rosalba Vigorito mentre Carlo Cortesi gestisce in continuità con la tradizione

la Gigina. Il menù è quanto di più classico si possa chiedere a Bologna. Tagliatelle a parte, avrete tra gli antipasti spuma di mortadella con salsa e gelatina di balsamico, prosciutto di Parma stagionato e velo di Parmigiano, culatello rustico stagionato con riserva, sapori della Gigina (minimo 2 persone), lonza in salsa tonnata e fiori di cappero, roast-beef della Gigina con la sua salsa di cottura, carpaccio di filetto di manzo con Grana e valerianella; tra i primi lasagne verdi alla bolognese proprio niente male, tortellini in brodo di vera tradizione, brodo e passatelli alla casalinga, tagliatelle al ragù della Gigina, tortelloni di Ricotta con burro e pomodoro, fazzoletti ripieni di patate con zucca e verze, gramignone sporca faccia con salsiccia al pasticcio, gnocchi con spinaci in Fonduta di Parmigiano e tartufo, maccheroncini paglia e fieno con prosciutto radicchio e Formaggio di Fossa. Tra i secondi si può scegliere: coniglio al forno (vanto della trattoria), faraona disossata in arrosto sfumato al vino, spalletta rostita di maialino, bollito misto, cotoletta petroniana con tartufo (molto buona), muscoletto di manzo bollito col friggione bolognese, tagliatina di vitello in salsa all'aceto balsamico, scaloppe di manzo da pascolo con porcini, costolette di agnello fresco a scottadito, gran misto di carni alla griglia, Caciotta di Susano e verdure grigliate, fegato di vitello grigliato con rete e lauro. Infine i dessert che sono assai corposi: crema fritta e crema fredda, cestino di Mascarpone, zuppa inglese con zabaione al Marsala, lingotto di panna cotta con aceto balsamico, gelato alla vaniglia di fattura artigiana, sorbetto di ciliegie e salsa agrumata. La carta dei vini è imponente: 350 etichette che vanno a sostenere anche l'enoteca-cenacolo e una graziosa sala privé, recentemente aggiunte.

Da Bertino

via delle Lame 55, 40122 , Tel. e fax 051 522230

www.ristorantedabertino.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì a cena; sabato a cena; domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

È una sorta di albero genealogico dei sapori questo ristorante classicissimo in via delle Lame. Ha aperto negli anni del primo boom economico (era il 1957) per iniziativa di Alberto, detto appunto Bertino, e seguitata negli anni con la stessa gestione familiare da Stefano e Claudia Roda che si dividono tra sala, classicissima e originaria, e fornelli. Entrando vedrete in bella vista le tagliatelle proposte al ragù, i tortellini (naturalmente serviti in brodo), le lasagne e la gramigna pronti a deliziarvi. Il piatto forte però sono i due carrelli, del bollito e degli arrosti, che connotano la proposta gastronomica ormai difficile da trovare. Poi ci sono i ciccioli, la mortadella, il prosciutto per cominciare, gli spinaci saltati e le patate tra i contorni, ma anche dei buoni fritti misti che includono la crema e le mele. È un dovere finire con la zuppa inglese. Insomma un'oasi di delizie felsinee accompagnate da una piccola carta dei vini con una quarantina di etichette.

Osteria De' Poeti

via De' Poeti 1/b, 40124 , Tel. e fax 051 236166

info@osteriadepoeti.com, www.osteriadepoeti.com

Coperti: Interni 175
Chiusura: lunedì
Ferie: 20 luglio-26 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

I Poeti sono stati uno dei pilastri della stagione delle osterie bolognesi ed erano per me una seconda casa quando, negli anni Ottanta, scrivevo in quella città dove le fazioni non s'erano spente e pure s'annunciava una mutazione modernista. Erano gli anni di "Bologna sogna" inventata da Nicola Sinisi, allora assessore socialista alla cultura, che aveva rianimato i cortili dei palazzi proponendo musica, cultura viva e occasione d'incontro. Anche i Poeti compivano la loro lenta mutazione. Sono stati forse la prima osteria ad aprirsi a musica non solo d'impegno politico, ma ad esempio al jazz; forse la prima a cercare di diventare punto di riferimento non solo per un clan, ma a riaprire le porte di Bologna a una gastronomia di qualità. È stato un processo lungo, ma oggi ai Poeti si mangia bene e si mangia una cucina che affonda le radici nel territorio, non trascurando un filo di rivisitazione. Ma torno alla mia ricordanza ultima. Scendere le scalette del palazzo medievale che ospita l'Osteria, che s'annuncia con il suo arco gotico, è un minimo viaggio della memoria. Ecco la grande sala delle botti, dove ancora oggi si fanno serate di musica, e la più piccola raccolta saletta del camino adorna come un tempo di suppellettili, di quadri e affiche che rimandano al mondo

rurale, alla gastronomia, alla storia di Bologna. Belle le tovaglie color crema, comode le sedie, confortevole la sosta. C'è un che di intimo e di elegante insieme in tutto questo e nulla pare artefatto. Così io l'ho ripercepito, e mi auguro che anche a voi capiti altrettanto. E anche nella cucina sembra che tutto sia autentico, a cominciare dalle paste fatte a mano come vuole la più stretta bolognesità. In cucina opera Omar Simionato, mentre la sala è orchestrata con professionale cortesia da Graziano Poli e l'ospitalità iniziale con gentile accoglienza è assicurata da Maria Luisa Brunelli, la proprietaria dei Poeti. La cantina conta oltre 350 etichette, anche perché qui si continua a fare attraverso il vino, il cibo e la musica una certa proposta culturale e tutto deve stare in accordo. Il menù, stagionale, tradizionale e territoriale subisce periodiche variazioni. Ma è certo che potrete gustare tra gli antipasti culatello di zibello DOP con foglie di mela e aceto balsamico di Modena, prosciutto di Cinta Senese e crostini con pâté di fegato, salumi tipici locali con scaglie di Parmigiano Reggiano, sformatino di Formaggio di Fossa in vellutata di tartufo, melanzane con petali di pomodoro e Burrata al profumo di basilico. Tra i primi tortellini fatti in casa in brodo di cappone, triangoli tirati a mano ripieni di formaggi con funghi porcini e scaglie di tartufo, gnocchetti di patate e Ricotta con verdure fresche padellate profumate al basilico, tortelloni al ragù di faraona e carciofi, risotti. Si continua con i secondi, che si articolano in manzo gratinato ai semi di papavero, cotoletta petroniana, lombatina di vitello ai funghi porcini con crocchette di riso e Provolone, fantasia di formaggi accompagnati da mostarde noci e frutta fresca, bocconcini di coniglio fritti con verdure pastellate e marmellate di cipolla, petto d'anatra agli agrumi e prugne, carni alla griglia, spiedini di Mozzarella pomodorini e speck alla griglia, scrigno dei Poeti al lardo di Colonnata e speck. Assai nutrita la proposta dei dessert: torretta di pesche con semifreddo alla frutta, mousse di cioccolato fondente al

peperoncino con scorzette di arancio candite, delizia di mele calda con crema inglese, sorbetto al limone, crostatina di lime e Ricotta con frutti di bosco, meringa di zabaione con cioccolato in salsa gianduia, zuppa inglese con crema di zabaione. A pranzo avrete anche un menù leggero dove compaiono alcuni di questi piatti,mentre a cena la carta dispone di menù degustazione a 35 e 45 euro. La sosta è davvero un souvenir delle atmosfere felsinee.

Ristorante Rosso San Martino

piazza San Martino 3/b, 40126 , Tel. e fax 051 262620

rossosanmartino@libero.it

Coperti: Interni 103; Esterni 60
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 12 - 25 euro

Nel cuore del ghetto ebraico si trova questo locale molto informale, adatto per merende, pranzi, cene e serate in compagnia. Davanti è l'osteria Vino Rosso, mentre dietro è cucina tipica romagnola curata dallo chef Ciro Ascione, socio dell'altro titolare Andrea Vandini. E andiamo allora a vedere cosa prepara Ciro: tra gli antipasti ci sono il pâté di fegato e crostini, la piadina romagnola con i salumi, con i Pecorini o con Squacquerone e rucola, la panzanella alle verdure o il pinzimonio. Tra i primi: raviolo del Rosso, lasagna alla

bolognese o alle verdurine, gramigna alla salsiccia, maccheroncini asparagi e Ricotta salata, tortelloni e tortellini, tagliatelle al ragù o ai porcini, laccetti primavera e gnocchi. Infine carne alla griglia, pollo alla diavola, costine, coppa, pancetta, tagliata di manzo. La cantina comprende una trentina di etichette che sono sufficienti a soddisfare una sosta giocata tutta sui toni della romagnolità. Ci sono diversi menù ad appagare qualsiasi esigenza: c'è il menù Rosso Diavolo, quello Rosso Griglia, il Rosso Estivo, il Rosso Manzo e la Romagna Mia. L'ambiente è davvero confortevole, moderno, leggero, nei toni del fuoco, con arredi che tendono a esaltare la struttura architettonica particolare.

Trattoria Del Rosso

via Righi 30, 40126 , Tel. 051 236730 , Cell. 340 6758831

info@trattoriadelrosso.com, www.trattoriadelrosso.com

Coperti: Interni 80; Esterni 50
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Si dice che perfino il professor Carducci, in arte Giosuè, terminate le estenuanti lezioni all'Alma Mater amasse sedere qui per un tortellino come si deve. E di certo buona parte della Scapigliatura bolognese di fine Ottocento ha trovato modo di sfamarsi a questi tavoli

dove cultura, politica e cibo di tradizione si sono intrecciati per oltre un secolo. Oggi l'atmosfera è appena un po' mutata: non ci sono forse più quegli intellettuali ma è rimasta la frequentazione universitaria con turisti, manager, persone del dopo teatro a fare la "movida". Il locale è spartano, con insegna al neon e grandi vetrate dalle quali si vede la cucina; l'interno è classico, un po' stereotipato con fitti tavoli in legno e sedie impagliate, tovagliette all'americana, pubblicità anni Settanta alle pareti e tavolini all'aperto sistemati sotto i portici. Menù stringato scritto su carta gialla con selezionate portate all'insegna della qualità: cucina di tradizione che ha come punta di diamante la crescentina servita con salumi artigianali, con formaggi o con lo Squacquerone. Tra gli antipasti troverete anche il pâté di fegatini con crostini o il pâté di mortadella sempre con crostini; tra i primi zuppe di stagione con una particolare cura per quella di fagioli con i maltagliati, passatelli in brodo e poi lasagne, gramigna, gnocchi al ragù, tagliatelle al prosciutto, tortelloni burro e salvia o burro e pomodoro e gli immancabili tortellini. Per secondo lo chef Stefano prepara: cotoletta alla bolognese, un gustosissimo stinco al forno e il classico friggione e salsiccia, ma anche arrosto di vitello, petto di pollo alla griglia, trippa alla parmigiana e verdure alla griglia con Scamorza. Dolci raccontati a voce, tutti freschissimi: eccellente zuppa inglese, panna cotta, crema di Mascarpone e tiramisù. La cantina offre una selezione contenuta (25 etichette), ma efficace, delle produzioni regionali. Il servizio è cordiale e immediato. Da segnalare i menù fissi a 10 euro (primo, secondo, dolce e acqua) che assicurano comunque una buona frequentazione della gastronomia felsinea. La Trattoria Del Rosso praticherà uno sconto del 10% sul menù alla carta (no sul menù a 10 euro) per chi si presenterà nel locale con la nostra guida!

Trattoria Serghei

via Piella 12, 40126 , Tel. 051 233533

trattoriaserghei@tin.it

Coperti: Interni 28
Chiusura: sabato e domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Da oltre otto lustri questa trattoria è un indirizzo sicurissimo per abbordare la tradizione felsinea. Il la lo ha dato Sergio Pasotti, una sorta di bon vivant alla bolognese con una passionaccia per il “dibattito”, e oggi Saverio e la sorella Diana, i di lui pargoli, continuano questa linea di schietta convivialità. Il campionario gastronomico è quello classico e si avvantaggia del lavoro delle “sfogline” che tirano la pasta, la quale si trasforma in buoni tortellini in brodo, in tagliatelle rugose e dense di ragù, in tortelloni al Gorgonzola o alla Ricotta, in lasagne, nei tortelli spinaci e Ricotta da condire al burro fuso e salvia. Tra i secondi: ossobuco di vitello con purè di patate, stinco al forno, un ruspante coniglio alla cacciatora, bollito misto, polpettine e zucchine ripiene, specialità di Ida e Diana che in cucina tengono alta la bandiera della bolognesità. Dolci al Mascarpone con cioccolato caldo, la crème caramel classica detta fiordilatte, la torta di Ricotta e cioccolata

all'Alchermes (che botta di nostalgia!) e crostate, per finire con i vini locali che fanno buona compagnia (circa 50 etichette). Prenotazione obbligatoria.

BOMPORTO (MODENA)

La Lanterna di Diogene

via Argine Panaro 20, località Solara di Bomporto, 41030 , Tel. 059 903295, 059 801101

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì-mercoledì; a pranzo, tranne la domenica e festivi; a cena la domenica e i festivi
Ferie: 2 agosto; 23 agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Vale la pena andarci per tre fondamentali ragioni: la prima è che si incontra una cucina di territorio ben proposta a un prezzo decisamente conveniente, la seconda è che si sta in un bel casolare di campagna, ristrutturato e arredato in modo essenziale ma accogliente, la terza perché si riceve in umanità più di quello che si dà. A mandare avanti il locale sono

infatti anche sei ragazzi diversamente abili che si occupano della cucina, della sala e delle coltivazioni che offrono al menù materie prime di invidiabile freschezza, tutte da agricoltura biologica. Siamo alle porte di Modena ed è scontato che qui si mangino tortellini, salumi, arrosti. Tra le specialità vi segnalo i tortelloni bio di ricotta, il castrato, la torta alla crema finale. Imperdibile è il tagliere dei salumi. Abbiate un occhio di riguardo per i piatti a base di verdura: sono buonissimi e Fabio Sarti, lo chef, ha una mano felice per queste preparazioni. Da non perdere a fine pasto la frutta: porta il sapore dei campi. In cantina una ventina di etichette. Più che sufficiente il menù degustazione a 25 euro composto da antipasto a buffet, due primi, un intermezzo, un secondo con contorno, i dessert a buffet, caffè biologico e liquore. Aggiungete acqua e vino e vedrete che difficilmente troverete questa qualità a questo prezzo.

BRISIGHELLA (RAVENNA)

Locanda La Cavallina

via Masironi 12, 48013 , Tel. 0546 80520 , Fax 0546 81828

www.locandalacavallina.com

Coperti: Interni 60; Esterni 70
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

A Brisighella si va per tante ragioni: il paese medievale, la bella vallata, gli orti che profumano, le vigne che sono sparse qua e là e danno vini ora più di tono. Un'altra ragione può essere una visita a La Cavallina. E lì ho scoperto un luogo insolito. È una sorta di polivalente con casette sparse sulle pendici della collina che fungono da residence, un piccolo parco giochi, la piscina, gli animali allevati a ridosso delle stanze, gli orti. Insomma un mix tra ospitalità turistica e vita di campagna che si può godere partecipando alle numerose escursioni organizzate lungo l'ubertosa Valle del Lamone. Ma l'apprezzamento è diventato spesso ed enfatico quando ci siamo seduti a tavola nella Locanda. Inutile dire che l'olio di Brisighella è protagonista. Ho assaggiato un buon tagliere di salumi e formaggi, tagliatelle al ragù di coniglio notevoli, un brasato di discreta fattura accompagnato da patatine croccanti e in finale una zuppa inglese interessante. Il vino era quello brisighellese: non male, ma non posso dirvi di più. Posso invece raccontarvi che in cucina opera un giovanissimo chef, Marco Casadio, che ha passione da vendere. E infatti ha sperimentato per mezzogiorno un piatto unico – scovando anche l'apposita stoviglia – dove in una sola volta vengono serviti i sapori di Romagna con antipasto, primo, secondo e contorno o dolce con acqua e caffè e un calice di vino. Costo: 10 euro, e c'è di che saziarsi! Ben più articolato il menù serale dove sempre trionfa la materia prima locale e dove le ricette

ruotano secondo stagione. Potrete così avere taglierino rustico con affettati crostini e pizza fritta, cagliata di latte vaccino carciofi e insalata di olivelle, battuta a coltello di Scottona all'olio di Brisighella e tartufo di stagione, bavarese di formaggio Caprino con fagiolini scaglie di Grana e tartare di olive taggiasche, culatello di Mora Romagnola (è il maiale nero semibrado della Romagna) con cialde di pane nero fichi caramellati e Squacquerone, fritto di rombo impanato al rosmarino con salsa all'agrodolce, code di gambero rosolate all'extravergine su tortino di riso rosso selvatico e pomodoro fresco. Tra i primi: tagliatelle al ragù o al tartufo, ravioli ai rosolacci con pomodoro fresco Pecorino e pancetta abbrustolita, lasagnetta ai carciofi con salsa al pomodoro e basilico, gnocchi di Ricotta agli stridoli e tartufo di stagione, curzul al ragù di cinghiale e scalogno, minestra di orzo biologico tiepida alle zucchine patate e zafferano mantecato al formaggio molle, spaghetti allo scoglio, strozzapreti caserecci con trancetti di mazzola e asparagi. Seguono i secondi: Fiorentina di Scottona alla griglia, tagliata di manzo ai ferri, entrecôte di Bisonte Canadese alla griglia con flan di melanzane, costolette di maialino da latte con spinaci saltati e pomodorini arrostiti, galletto alla diavola con patate scottate e salsa leggera alla senape, degustazione di formaggi con confetture e pan brioche, frittata alle erbe di campo, padellata di cozze vongole e granchi, filetto di pescato su pappa al pomodoro, catalana di mazzancolle e scamponi. E a chiudere tortino al limone su zuppetta di fragole, crema bruciata al frutto della passione, cremino al Mascarpone con gelato al caffè, degustazione di sorbetti di produzione propria, millefoglie di cialde croccanti con crema Chantilly e fragole. Il mare peraltro qui è a due passi e dunque l'alternarsi di piatti di terra di tradizione (con un pizzico di creatività) e di pescato (secondo mercato) è del tutto conseguente. Resta da dire della sala: ampia con travoni e capriate di legno al soffitto, nicchie con inserti di pietra,

pareti sui toni del giallo solare, tavoli solidi e ben distanziati. In stagione qui funghi e tartufi sono tra gli ingredientiprincipali. Il servizio è molto cortese ed efficiente. C'è la comodità, se si è stanchi, di poter alloggiare e c'è soprattutto una carta di vini con 150 etichette. Racconta la Romagna e il meglio d'Italia.

BUSSETO (PARMA)

Salsamenteria Storica Verdiana Baratta

via Roma 76, 43011 , Tel. 0524 91066

info@salsamenteriabaratta.it, www.salsamenteriabaratta.it

Coperti: Interni 45
Chiusura: lunedì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 18 euro

Se avete passione per la storia, se avete passione per la lirica, o vi piace curiosare tra i borghi alla ricerca di suggestioni, ecco, questo è un appuntamento che proprio non bisogna

perdere. Un’avvertenza: non avrete modo qui di cenare in senso classico. Niente portate opulente, niente camerieri in divisa, ma suggestioni a profusione. La Salsamenteria Verdiana Baratta è uno di quei posti che trovi solo in una certa Italia. È a due passi dal teatro di Busseto intitolato a Giuseppe Verdi, che non ci suonò mai e che anzi aveva in gran dispetto i suoi concittadini. Ma la Salsamenteria è un omaggio al “cigno”. Ci sono le affiche, ci sono gli spartiti, le foto di scena e per tutto il giorno sei circondato dalle arie verdiane. I tavolini sono di legno massello, il grande bancone lascia trasparire l’offerta gastronomica. Che qui è fatta solo di salumi, e poco d’altro. Abele Concari, titolare e salumiere, offre soltanto piatti freddi costituiti da salumi di loro produzione, formaggi e qualche verdurina. Alle pareti, tra antichi spartiti e manifesti delle opere verdiane, sono addossati gli scaffali di metà Ottocento in legno di rosa e di ciliegio dove sono in mostra bottiglie di vino per lo più dei Colli Piacentini. Gutturnio e Bonarda, soprattutto quella frizzante, sono felice accompagnamento al sontuoso tagliere di salumi (imperdibili coppa, mortadella, culatello, spalla cotta e strolghino). Poi, sulle arie della Traviata o del Trovatore che si diffondono nel locale, arrivano anche sontuosi formaggi che hanno il sapore di tradizioni e usi dell’Emilia padana. Uscendo non avrete fame, se non di ritornarci presto. Perché è come un luna park dei sensi.

Trattoria Campanini

via Roncole Verdi 136, località Madonna dei Prati, 43011 , Tel. 0524 92569 , Fax 0524 931116

www.culatelloandwine.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: martedì e mercoledì; a pranzo, tranne nei festivi
Ferie: metà luglio; metà agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 33 - 38 euro

Culatello e lirica, arie padane e panorami stranianti. Potreste accontentarvi solo di questo per sostare a Busseto alla Trattoria Campanini. E invece troverete ad accogliervi una tavola riccamente imbandita con i sapori di territorio e dunque con un menù che segue le stagioni. Non potete rinunciare ad assaggiare i salumi: il principe è il culatello che Maria Dadomo – aderisce anche al Consorzio di tutela di zibello – produce in proprio, ma anche gli altri sono da applausi: salame, prosciutto, spalla cotta di San Secondo, pancetta, strolghino da accompagnare rigorosamente con la torta fritta, detta pasta fritta dei poveri. Dalla cucina, agìta anche dal figlio di Maria, Stefano Campanini, vi arriveranno poi in tavola tra i primi tortelli di Ricotta, agnolotti di patate con funghi porcini, cappellotti di pasta verde con salsa di noci, tortelli di zucca, cappellacci con radicchio trevigiano, ravioli di Caprino con Fonduta di porri e Pecorino di Pienza, caramelle di Taleggio con culatello di zibello e Toma bruna; tra i secondi guanciale di vitello al forno con salsa al rosmarino, guanciale di maiale al Lambrusco con polenta mulino del dottore, anatra croccante con patate al forno, trippa della nonna Turivia, bolliti con salse e mostarde (la domenica a pranzo). Per finire una nutrita serie di dessert che comprende: zabaione al balsamico tradizionale con Parmigiano Reggiano, semifreddo della nonna Turivia, crema di zabaione cotto, crema

rovesciata al cioccolato con salsa al Rum, cremino al limone con salsa di fragole. In cantina 250 etichette nazionali e internazionali, ma anche un discreto vino della casa (Lambrusco, Malvasia o Fortana); in carta anche una quarantina di etichette di Champagne. Assolutamente indispensabile prenotare con qualche giorno di anticipo.

CALESTANO (PARMA)

Locanda Mariella

località Fragnolo 29, 43030 , Tel. 0525 52102

Coperti: Interni 50; Esterni 40
Chiusura: lunedì e martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 45 euro

Un tempio di Bacco, un elogio al territorio che si declina in tartufi (in stagione), funghi, salumi parmensi, cucina del quinto quarto proponendo trippa alla parmigiana, capretto in brodo, selvaggina. Qui da Mariella si ha la sensazione che la cucina di Maurizio Pistritto e

del titolare Virginio Gennari sia qualcosa di più di un'arte combinatoria, ma sia ricerca dell'essenza del territorio, tanta è l'attenzione alla scelta degli ingredienti. Un atto d'amore, o se preferite di sintonia con il creato, è il variare secondo stagione del menù, che tuttavia ha alcuni capisaldi sempre proposti. Vi è anche una particolare cura della cantina (ecco il tratto di contemporaneità) che supera le 2000 etichette, con molti vini di classe serviti a bicchiere con l'intenzione di proporre la sosta come un convivio. Ma è tempo di scrutare la carta e dire che espone molti piatti preparati con il tartufo, come il risotto per il quale si usa correttamente Vialone Nano Mantovano. Ottimi anche i cappelletti in brodo fatti a mano, i tortelli di patate, la polentina tenera con Fonduta di tartufo e gli gnocchetti di patate in stile più piacentino che parmense, a dire del sincretismo gastronomico di queste terre. Tra i secondi lo stracotto di cacciagione (in inverno), il guancialino di vitello, la trippa alla parmigiana (nei mesi freddi), il recupero, anche a costo di maggiori sforzi in cucina, di piatti "dimenticati". Perché quasi nessuno pensa che la vocazione "norcina" di questa parte di Padania deriva dall'antica civiltà celtica che sfruttava le selve e dunque il loro irsuto e squisito "signore". Maria, figlia di Virginio, ci racconta dei dolci che hanno il doppio linguaggio di ieri e di oggi: crema di Ricotta con salsa di fragole, bavarese con amarene tiepide (vengono dalla piana di Vignola), mousse di castagne delle Valli del Taro con una profumatissima salsa di cachi nella stagione propizia.

CAMPOGALLIANO (MODENA)

Trattoria Barchetta

via Magnagallo Est 20, 41011 , Tel. e fax 059 526218

Coperti: Interni 45; Esterni 40
Chiusura: domenica; a cena da lunedì a giovedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani

A Campogalliano i moderni carrettieri (che sono gli autisti dei TIR) sanno che questo è un approdo sicuro dove la cucina è espressiva di territorio e dove c'è una certa attenzione al cliente. Ad esempio, nei giorni caldi si preparano ricette "fresche" come un invitante spaghetto alla chitarra con pomodorini Ricotta e basilico, insalata Barchetta (insalata verde con pancetta croccante, scaglie di Parmigiano e aceto balsamico) e qualche piccola proposta per i vegetariani. Il resto è sapore di Modena. Anche se avete deciso di passare una serata all'insegna della tradizione gastronomica potete accostarvi a questo desco con tranquillità. L'ambiente è familiare, il servizio cortese, il tutto gestito da Giovanni Ronchetti, e la cucina di Gianna Cadore è vera, spontanea, alleggerita con un pizzico di attualizzazione di ricette consolidate che non guasta. Si inizia con salumi locali di buon livello per proseguire con tortelloni di Ricotta e salvia, tortellini in brodo (la ricetta è quella di Modena che dista meno di 10 chilometri, perciò il ripieno è sapido di prosciutto e

di abbondante Parmigiano). Non da meno sono i secondi che sfoggiano stinchi di maiale al forno con vino rosso e carni alla griglia. Buona la proposta dei dessert con una tradizionalissima e ben fatta zuppa inglese, con il semifreddo al limone arricchito da una passatina di fragole e un'interessante variante della stessa zuppa inglese che viene accompagnata da una soffice mousse di cioccolato. Degna di lode è la carta dei vini che sfiora le 400 etichette comprendenti produzioni locali, nazionali e internazionali. Locale climatizzato con tavoli nel giardino esterno durante la bella stagione.

CASTELLUCCHIO (MANTOVA)

La Gargotta

via Vittorio Veneto 6, località Ospitaletto, 46014 , Tel. 0376 903125

info@lagargotta.com, www.lagargotta.com

Coperti: Interni 60; Esterni 25
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili in giugno
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 30 - 45 euro

Un ristorante nato nel 2001 per volontà di due soci: Paride Gialdini e Cristina zanardi, che orchestrano la cucina. La ragione per la quale sceglierlo è l'ottimo rapporto qualità/prezzo; la cucina propone specialità tipiche mantovane ma anche piatti innovativi che proprio non deludono il palato. La qualità la ritrovate nelle paste, nei grissini, nel pane e nei dolci tutti fatti in casa, ma anche in una accurata selezione di fornitori locali che garantiscono ai due soci materie prime di livello (riso biologico Acquerello, carne Scottona incrociata con Chianina, pesce che arriva da un produttore vicino con buone referenze). Non a caso il menù cambia anche in base alle stagioni e alla disponibilità del mercato: nella loro cucina trovano spesso spazio prodotti stagionali tra i quali il tonno di Carloforte a giugno-luglio, il melone mantovano sempre a giugno-luglio, i funghi porcini e finferli a settembre-ottobre e il pregiato tartufo bianco in novembre-dicembre. Provate il menù degustazione che prevede: fiocchetto nostrano accompagnato dai sottoli di produ-zione propria, riso alla pilota con pesto di Castel d'Ario (Tastasal), maccheroncini al torchio con lo stracotto d'asinina in cialda di Parmigiano, tagliata di entrecôte da piccoli allevamenti mantovani con patate al forno, selezione dei dolci de La Gargotta. Sappiate comunque che potrete trovare: menù a 25 euro, a 30 euro per la degustazione del territorio, a 35 per i piatti dal mare. La carta dei vini si adegua con circa 150 etichette, molte emiliano-romagnole, altre nazionali e alcune francesi.

CASTELL'ARQUATO (PIACENZA)

Trattoria L'Angiolina

via Canale 18, località San Lorenzo, 29014 , Tel. 0523 806162

www.trattorialangiolina.com

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: 2 settimane tra luglio e agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 30 euro

Dall'Angiolina si viene per mangiare secondo tradizione. Silvia Ficarelli in cucina segue infatti il calendario delle stagioni agricole e i comandamenti della tradizione. Vi proporrà una decina di primi a scelta, tutte paste fatte in casa per lo più ripiene, tra le quali i tortelli di erbette sono da applausi a scena aperta. In alternativa alcuni risotti (buonissimo quello alla cipolla di Tropea). Tra i secondi molte carni alla piastra, le costine e lo stinco di maiale al forno. Due avvertenze: tutto dalla pasta al pane, dalle salse alle confetture è fatto

in casa; secondo: non perdetevi i dolci perché dalle crostate a quelli al cucchiaio sono tutti davvero deliziosi. Come deliziosa è l'accoglienza che in sala vi riserverà Enrica (sorella di Silvia), perfetta nell'accudire il cliente. Sappiate che a pranzo nei giorni lavorativi c'è un menù completo a circa 16 euro, mentre la domenica sera ci sono i chisoloni (una sorta di gnocco fritto) serviti con formaggi e salumi. E uscirete contenti e soddisfatti.

CASTROCARO TERME (FORLÌ-CESENA)

Trattoria Vecchi Sapori

viale Matteotti 34, 47011 , Tel. 0543-767471 , Fax 0543-766625

info@trattoriavecchisapori.it, www.trattoriavecchisapori.it

Coperti: Interni 90; Esterni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: 2 settimane in gennaio; 2 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Melania Bolognesi ha ereditato da papà Gianfranco, un gentiluomo della ristorazione

italiana, l'invidiabile capacità di accogliere e da mamma Bruna, una sorta di propensione naturale all'affettività. A dire il vero ha ereditato anche uno dei posti più accoglienti che si possano trovare in Italia: il salotto di quella che è stata per un quarto di secolo La Frasca, la più raffinata tavola dell'Italia colta, curiosa, desiderosa di dare al rito del pranzo o della cena il valore dell'esperienza. Molto dalla trasformazione de La Frasca in "Vecchi Sapori" è cambiato (sia detto per inciso La Frasca è risorta a Milano Marittima ed è oggi uno dei migliori ristoranti italiani in assoluto per la cucina, uno dei più eleganti e confortevoli): certo non ci sono più i must di arte moderna, i tavoli sono rustici, l'ambiente è più da casa di campagna che da salotto buono, ma resta intatta l'atmosfera di eccellenza. Non è un mistero che qui ai Vecchi Sapori si possono gustare ancora alcuni dei piatti che hanno reso insuperabile la fama gastronomica de La Frasca. In cucina opera Giovanni Merli, uno chef abilissimo e attentissimo, come del resto Melania, alla tradizione e al sacrale rispetto delle materie prime. Il menù è tutto territoriale. Tra le proposte si possono gustare: crostini della casa, misticanza di campo con bruciatini, insalata di carciofi con ventaglio di prosciutto e Parmigiano, selezione di salumi romagnoli con gnocco fritto e schiacciatina, fantasia di formaggi di Romagna con fichi caramellati. La selezione dei primi ci narra di: tagliatelle alla romagnola, maltagliati con fagioli e cotiche, strozzapreti salsiccia e Sangiovese, cappelletti alle noci, passatelli al prosciutto spinaci e Formaggio di Fossa. Tra i secondi si può optare per trippa e verdure, stinco di maiale al forno con patate, baccalà al pane profumato, coniglio al tegamaccio con patate, carne alla brace, filetto di manzo alla saba, fagioli all'uccelletto, cipolle in agrodolce. Per quanto contenuta la proposta dei dessert è entusiasmante; avremo dunque: zuppa romagnola, torta di mele, bavarese agli agrumi, torta di Robiola, semifreddo alla cannella con pere. La mano sapiente di Gianfranco Bolognesi

ha scelto la composizione della cantina: una settantina di etichette dall'invidiabile rapporto qualità/prezzo con esposizione di tutti i migliori romagnoli. Per realizzare un'armonia davvero coinvolgente tra tavola, territorio, ambiente e sentimenti. Davvero una trattoria da non perdere. Anche perché intorno c'è l'incanto di Castrocaro: non è poco.

CASTROCARO TERME E TERRA DEL SOLE (FORLÌ-CESENA)

La Cantinaza

piazza Garibaldi 45, 47011 , Tel. 0543-767130 , Fax 0543-763070 , Cell. 335-6291829

cantinaza@gmail.com, www.ristorantelacantinaza.it

Coperti: Interni 90; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro
Menu: vegetariani

Franco Poli è chef di lungo corso, personaggio poliedrico, colto e di mondo. Ama l'arte tant'è che il suo ristorante è una galleria che racconta per sintesi il Novecento Italiano. Ha accento romagnolo anche nella sincerità con la quale avverte l'ospite che lui non ha mai usato pasta secca e industriale. «Ci mancherebbe altro che a Castrocaro non si facesse solo pasta tirata al mattarello!», sentenzia. Ciò spiega tutto di cosa e come si mangia in questo ristorante situato a due passi dalla salita che conduce alla magnifica rocca di Castrocaro, dove d'estate si mangia sotto una vela in un incantevole angoletto e d'inverno in sale a volte di pietra e mattoni. Cucina classica si potrebbe definire quella di Poli, ma in realtà è una cucina del cuore che racconta, tra gli antipasti, di Fonduta ai porcini, fantasia di rustici sapori romagnoli, insalata di coniglio, crostini misti, piadina con Squacquerone e rucola, prosciutto al balsamico, petto d'oca leggermente affumicato, insalata tiepida di borlotti al balsamico, bruschetta ai porcini, tigelle farcite romagnole, guazzetto di gamberoni, insalata di seppie, guazzetto di cozze, tonno fresco con salsa limoncella. Tra i primi, come detto, pasta assolutamente fatta a mano: tagliatelle ai porcini, nastri verdi con briciole di salame, tagliolini d'ortica con scalogno pancetta e pomodorini, pennette leggermente piccanti, strozzapreti al vino rosso, cappellettini al ragù antico, caramelle burro salvia e Pecorino, tagliatelle classiche romagnole, gnocchi di patate gratinati ai porcini, fazzoletti ripieni di patate alle erbe profumate e guanciale, spaghetti alla chitarra alla contadina, triangoli di pasta profumata alla salvia ripiena con formaggio di Grotta e anche alcune variazioni ittiche con farfalline di mare, tagliolini allo scoglio, risotto di mare. Tra i secondi si va ancora a tutta Romagna con faraona farcita al profumo di timo, straccetti di manzo al rosmarino, stinco di porcellino al forno, scaloppe al balsamico, filetto di manzo al pepe, verdure alla griglia, spiedino di carne ai ferri, insalata Cantinaza, mignon di filetto di porcellino. Se

scegliete pesce avrete invece: gamberoni alla griglia, guazzetto di mare, scampi con cannellini e rosmarino, cozze alla marinara. Ampia la scelta dei formaggi e dei dessert tra i quali soffice meringa con chicche di cioccolato, budino di vaniglia ai frutti di bosco, mousse al cioccolato, zabaione ghiacciato, crema caramello agli amaretti, zuppa inglese, dolce antico, strudel tiepido alla cannella. Prezzi davvero contenuti anche guardando ai cinque menù proposti: menù bambini a 15 euro, degustazione di mare a 32, quello del gourmet a 28,50, il vegetariano a 24 euro, tradizione romagnola a 20 euro. La cantina (100 etichette circa) ha un'ottima impostazione con la presenza di tutti i migliori vini romagnoli.

CATTOLICA (RIMINI)

Osteria La Puracia

viale Gran Bretagna 2, 47841 , Tel. e fax 0541 830760

info@lapuracia.com, www.lapuracia.com

Coperti: Interni 70; Esterni 40
Chiusura: lunedì e martedì in inverno; a pranzo in estate, tranne festivi
Ferie: novembre

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 45 euro

Un indirizzo sicuro per mangiare pesce alla moda romagnola (alla brace con prezzemolo, un po' di aglio, olio buono e un po' di pangrattato a dare croccantezza), qualche primo di tradizione, sfiziosissimi antipasti, grigliate di pesce e ottime pizze. In cucina opera con perizia Michele Cecchini, mentre della sala si occupa il patron Raffaele Renzi. Il servizio è efficiente e veloce, le porzioni abbondantissime; in carta una ventina di etichette di vino per una piacevole sosta in Riviera. A chi si presenterà con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 10%!

Ristorante La Soffitta

via Pascoli 85, 47841 , Tel. 0541 960647 , Fax 0541 838861 , Cell. 339 2311786

Coperti: Interni 90; Esterni 35
Chiusura: mercoledì a cena; domenica a cena, tranne in estate
Ferie: 20 settembre-15 ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Una carissima amica ci ha segnalato questo locale nella vivace Cattolica: un ristorante tutt'altro che intimo, ideale per pranzi o cene in compagnia di amici o di familiari. La cucina è semplice, ben fatta, con piatti che parlano del mare Adriatico e raccontano di antipasti

misti caldi e freddi, paste fatte in casa come tagliatelle, strozzapreti e paste ripiene, secondi proposti fritti (leggeri e croccanti), alla griglia o al forno. Da non perdere – se lo trovate – il brodetto, succulento, ricco e ben preparato dallo chef Daniele Crescentini coadiuvato in cucina dal padre Luciano, così come il guazzetto di crostacei, il fritto di paranza e i fazzoletti ai crostacei. Le porzioni sono abbondantissime, quindi attenzione a quello che ordinate! E per chi non dovesse amare il pesce, il titolare Luciano propone anche pietanze a base di carne. In cantina 30 etichette di vino per lo più bianco. D'estate si mangia nella veranda esterna.

CERVIA (RAVENNA)

Locanda dei Salinari

via xx Settembre 67, 48015 , Tel. e fax 0544 971133 , Cell. 349 5448158

locandadeisalinari@libero.it

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: mercoledì in inverno
Ferie: variabili in ottobre

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Gianni Berti, lo chef, ha mano felice nel confezionare il pesce, freschissimo, dell'Adriatico; Barbara Sirri aggiunge un tocco di gentilezza e di raffinata spontaneità romagnola. La Locanda dei Salinari ha un ridotto e intimissimo dehors, molto piacevole in estate. Si cena sotto i grandi ombrelloni mentre si guarda il via vai delle persone che si danno convegno verso la piazza. L'interno del locale è di buon gusto, con ampie citazioni delle manifestazioni gastronomiche (incontri a tema) che qui vengono organizzate, abbondano i legni e tutto è molto raffinato con le bottiglie dei distillati a vista. Il menù ovviamente tende decisamente al pescato. Il prezzo dunque è leggermente fuori categoria per Il Mangiarozzo, ma di questi tempi cavarsela con una cinquantina di euro avendo degustato ciò che il mare regala in giornata non è impresa semplice. E dunque semel in anno... La proposta di cucina è ampia. Tra le specialità antipasto di crudità, passatelli serviti asciutti con scampi e fiori di Mora Romagnola, degustazione di gelati. Ma lo chef propone anche quattro menù degustazione, uno dei quali tutto di crudo con accompagno di ottime salse. Tra le proposte in carta ho assaggiato le capesante arrostite con salsa di patate e funghi primaverili trifolati, cappelletti alla marinara, ricciola grigliata con fave fresche e Pecorino e a chiudere semifreddo ai fichi caramellati con cialda al sale dolce di Cervia; cito gli altri dessert: Charlotte alle fragole con crema profumata all'erba cedrina, fagottino di mele e pinoli nostrani, profiteroles al cioccolato e caramello con croccante, crumble freddo fondente e tè verde Matcha (con accompagno anche di vini al calice da dessert). Menù ben equilibrato con evidente abilità del cuoco. La carta tuttavia per chi non ama il pesce ha qualche sfizio

davvero notevole, ad esempio il petto di germano affumicato in casa con julienne di finocchi e aceto di lamponi, i ravioli di patate e pancetta con salsa di Parmigiano delle Vacche Bianche Modenesi, lo stracotto di Mora Romagnola con crema di polenta. Adeguata la proposta di cantina con oltre 150 etichette (con il meglio di Romagna) e assai corposa quella dei distillati. Una sosta che lascia soddisfatti.

Ristorante Al Teatro

circonvallazione Sacchetti 32, 48015 , Tel. e fax 0544 71639 , Cell. 335 6080952

info@ristorantealteatro.it, www.ristorantealteatro.it

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: lunedì in inverno; lunedì e giovedì a pranzo in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 50 euro

Sarà che ci sono capitato in un giorno di pioggia battente, ma mi pareva di stare a Notting Hill. Avete presente quelle casette a schiera con il giardinetto, il balconcino, il portone solido e sobrio insieme che fanno tanto old London? Ecco, l'esordio è questo. È un ristorantino ricavato in quelle che erano le mura di Cervia (incantevole) e devo dire che l'ambiente è assai curato, tipico di una solida casa borghese. C'è una sorta di sospensione del tempo, seduti a questi tavoli con le tovaglie color ocra pallido e bei quadri (tutti a tema

carnascialesco: sono ritratti di Arlecchino) alle pareti, che danno il senso di una certa eleganza. Di medesima impostazione la cucina, che per lo più racconta sapori di mare (il Porto Canale è a due passi) e di conseguenza il conto è un po' più pesante rispetto ai nostri standard. Tuttavia vale la pena che io vi segnali questa tavola perché è davvero una piccola isola di buon gusto. L'affabilità e la competenza, anche in fatto di sommellerie – tant'è che l'indirizzo me lo ha dato Terenzio Medri che è il gran patron dei taste wine italiani –, di Sergio Crispoldi, lo chef che non disdegna però di indaffararsi in sala e di Maura Bacchi che è ospitale e aggraziata, sono una garanzia. Si mangia come v'ho detto cucina di mare. Personalmente ho provato la padella del Teatro, una cornucopia squisita di tutto ciò che può dare l'Adriatico, i tortelli al rombo impeccabili, un ottimo fritto di mare e di orto. Ma le proposte sono infinite. C'è ad esempio il menù tradizionale a 45 euro che racconta di cannocchie, di risotto al sapore di mare, di grigliata o fritto dell'Adriatico, di mousse bianca da leccarsi i baffi. Oppure dalla carta potete scegliere paccheri con scorfano e pomodori ciliegini, spaghetti alla chitarra con mazzancolle e asparagi, stringozzi spoletini (che rivelano le origini di Sergio) con pescato e tartufo nero, un sorprendente spezzatino di rana pescatrice con curry e riso. Molto buona la proposta degli antipasti e vi consiglio caldamente le noci di capesante su crema di asparagi e Formaggio di Fossa. Tra i dessert c'è il bis del giorno che va provato. Esiste pure un menù degustazione a 65 euro, molto ampio. Così come è ampia la cantina, ottimamente fornita; i pani sono notevoli e di riguardo è la carta dei distillati. Un buon posto davvero.

CESENA (FORLÌ-CESENA)

Osteria Michiletta

via Strinati 41, 47023 , Tel. 0547 24691, 0547 24983 , Fax 0547 24691

falconeazzurro60@libero.it, www.osteriamichiletta.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: domenica
Ferie: 1-10 gennaio; 2 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Nata nel lontanissimo 1854, l'Osteria è la più antica di Cesena. La grande esperienza di Rocco Angarola, chef, sommelier e patron del locale, ha fatto sì che le ricette della nonna prendessero vita moderna in un tripudio di armonie al palato che sempre più ci convincono. A Giovanna è affidata la gestione della sala fatta di discrete attenzioni, di ambiente quasi shabby chic, di atmosfere intime e di sensazioni calde. Tra le specialità da non perdere (badate bene che il menù varia spesso anche in base alle stagioni e al mercato) ci sono:

zucca al Gorgonzola, riso selvatico alle verdure, stringhetti con salsiccia e spinaci, fegatelli con la rete e l'alloro alla griglia, panna cotta con pan di mele. Ma andiamo a sbirciare più in dettaglio il menù: si parte con l'antipasto Michiletta con carciofini, olive, misti caldi e salame nostrano, crostini alle verdure, sformatino di pancotto ed erbette, zucca al Gorgonzola, tagliere di salumi, per seguitare con tagliatelle con radicchio e prosciutto, maccheroni di farro con sugo di melanzane e Mozzarella di bufala, raviolini al peperone dolce o zuppa del giorno. Tra i secondi filettini di maialino alla griglia con patate al forno, coniglio, filetto di manzo al sale profumato alle erbe fini, straccetti di manzo con patate e rucola o con carciofi, Tomino alla griglia con verdure, formaggi assortiti. Anche tra i dessert ci sono degli sfizi: bunet con cioccolato e amaretti, zuppa inglese, crostata di farro, pere cotte al Sangiovese. In cantina un centinaio di etichette, mentre in carta un menù degustazione a 25 euro con antipastini, bis di primi e dolce. E poi ecco una notizia che vi farà piacere: Rocco ha deciso di praticare uno sconto del 10% a chi si presenterà con la nostra guida nella presente edizione.

CIVITELLA DI ROMAGNA (FORLÌ-CESENA)

Mucciolini Osteria e Cucina

via Seguno 3, località Seguno, 47012 , Tel. 0543 980523

Coperti: Interni 30
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Ecco una classica osteria di paese che fa piatti di rigorosa tradizione, e in Romagna significa: buon appetito! La gestione è familiare e a guidarvi a questa tavola sarà una scritta quasi anonima. Ma oltre la porta ecco un piccolo paradiso di specialità locali che prevedono paste fatte in casa come tagliatelle, lasagne, cappelletti, tortellini e tortelli, ma anche sfiziosi antipasti con salumi e formaggi locali (l'Emilia Romagna è regina per la produzione di ottimi salumi, prosciutti e formaggi), bruschette, crostini con fegato o Squacquerone, per proseguire con carni alla brace, arrosti e verdure grigliate. Rina Mucciolini, simpatica signora che gestisce la cucina, ci tiene a sottolineare che anche i dolci sono tutti fatti in casa: ciambella, zuppa inglese e crema; il tutto è accompagnato dal vino della casa.

COMACCHIO (FERRARA)

Antica Trattoria La Barcaccia

piazza XX Settembre 41, 44022 , Tel. e fax 0533 311081 , Cell. 340 9239939

trattorialabarcaccia@libero.it

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Godetevi Comacchio: è un gioiello. E poi per aumentare il piacere bussate alla porta di questa trattoria che si trova proprio nella piazza principale, di fronte alla Cattedrale. Cucina di territorio eseguita con equilibrio e armonia dallo chef Sante Carli (il locale è a conduzione familiare), aiutato da Domenico Ardino. Un grande camino in pietra rende l'atmosfera calda e accogliente in un ambiente discreto ed elegante, con le pareti piene di foto e quadri che riportano alla Comacchio dei tempi passati. Con il conto si sale un po', ma fra pesce fresco e ricette d'antan talvolta superare un po' la spesa che ci siamo posti come limite vale la pena. Qui di sicuro. Tra le specialità che potete gustare trovate antipasti caldi e freddi: piatto misto di mare a vapore in vinaigrette con salsine, degustazione di antipasti della casa, anguilla marinata, canocchie al vapore, guazzetto di vongole veraci, cozze alla marinara, fagottini di radicchio ai gamberi, insalatina tiepida di scampi e zucchine, capesante gratinate, carpaccio di branzino, catalana di crostacei, crudità, prosciutto crudo di Parma; tra i primi risotto di pesce alla comacchiese, spaghetti alle vongole o allo scoglio o al pomodoro, tagliatelle alla bolognese, tortellini, sedanini alle canocchie, penne alla

pescatora, paste fresche fatte in casa come i ravioli di branzino e olivelle liguri, straccetti con anguilla alle erbe fini, tagliolini alle capesante e fiori di zucca, farfalle ai gamberi e pomodoro fresco. Seguono i secondi: anguilla alla brace con polenta, grigliata mista di pesce, brodetto di anguilla bac d'aesen con polenta, rotoline di anguillette fritte (rudlin fret), sogliole o rombo o gamberoni o branzino o scampi alla griglia, fritto di calamaretti, fritto misto locale, zuppetta di molluschi e crostacei, bistecca ai ferri. Buona anche la proposta dei dessert che espone: semifreddo al torroncino, sfogliata con crema al Marsala, budino all'amaretto, tenerina al cioccolato, zuppa inglese e in alternativa una discreta selezione di formaggi. A 48 euro vi viene proposto il menù degustazione che è davvero esaustivo, con assaggi di antipasti, bis di primi, grigliata mista di pesce con anguilla e a chiudere dolce della casa; in carta pure un menù tipico a 41,50 euro con assaggi della valle, risotto alla comacchiese, anguilla ai ferri con polenta e dolce tipico. In cantina il titolare Alessandro Carli, fratello di Sante, ha stilato una lista di circa 200 etichette, per dire che qui c'è molta attenzione a soddisfare al meglio il cliente, oltre ad una interessante selezione di distillati. È assolutamente consigliato provare l'anguilla: fa parte della cultura, antropica prima ancora che gastronomica, di Comacchio.

Locanda La Comacina

via Fogli 17/19, 44022 , Tel. 0533 311547 , Fax 0533 319257

info@lacomacina.it, www.lacomacina.it

Coperti: Interni 80; Esterni 50

Chiusura: martedì (da novembre a marzo)
Ferie: gennaio; novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Attenzione ai prezzi: anche qui siamo un po' fuori budget, ma il pesce di Comacchio costa e il conto inevitabilmente sale. Avrete tre possibilità, oltre quella di ordinare alla carta: il menù Comacina a 55 euro, il menù vallante (si chiamano così i pescatori che operano nelle Valli del Po) a 47 euro e il menù giornaliero di bordo a 25-30 euro (ve lo consiglio per l'inverno). Il resto è buonissima accoglienza. La Locanda (che è osteria e ristorante dell'omonimo albergo) si trova vicino alla Torre dell'Orologio, lungo il canale Maggiore, con una terrazza illuminata dalle antiche lumiere per mangiare all'aperto nella bella stagione, proprio sull'acqua. I componenti della famiglia Carli ne sono i gestori da secoli e oggi gli chef Sandra Merchiori e Francesco Carli mettono in tavola specialità marinare alla comacchiese, tradizionalissime. La regina delle ricette è sicuramente l'anguilla proposta in mille modi: brodetto di anguilla a bac d'aesen ("a becco d'asino") con cipolla aceto e pomodoro o con le verze (trovate questa versione invernale della ricetta spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), anguilla marinata, strigoli al ragù di anguilla, anguilla sciapa alla brace con polenta abbrustolita, e una vera specialità, ossia risotto alla comacchiese, ricetta tramandata dal nonno dei proprietari che prevede anche l'utilizzo di branzini, orate e passere. Da non perdere anche i gamberetti e schille di laguna con polentina tenera, le canocchie al vino Traminer, il piatto misto di crudità, gli spaghetti al torchio con scampetti e capesante, le mezzelune al rombo profumate alle erbe

aromatiche, i calamari fritti, la grigliata mista di pesce e il gran fritto Comacina. Dolci della casa e una buona carta dei vini che predilige vitigni autoctoni locali (circa 150 etichette). Nel periodo estivo il venerdì si organizzano serate a tema con musica dal vivo sulla barca terrazza. Sconto del 10% a tutti coloro che si presenteranno con la guida 2011 al ristorante.

Ristorante Milano da Pierino

via Ugo Bassi 7, frazione Porto Garibaldi, 44029 , Tel. 0533 327179

info@milanodapierino.it, www.milanodapierino.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: variabili in gennaio, giugno e settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 45 - 50 euro

Siamo a Porto Garibaldi, a circa 6 km da Comacchio, e vogliamo visitare questo ristorante segnalato da Domenico Marrocchi. Scorgiamo in lontananza un tendone da sole, sopra un piccolo dehors, con la scritta rossa “Ristorante Milano da Pierino” e lì ci indirizziamo. Entrando in un ambiente curato, elegantemente semplice e con una mise en place impeccabile ai tavoli, ci rendiamo conto che qui l’atmosfera familiare (quella di Luisella Bellin, la chef patronesse) è il punto di forza del locale, oltre alla cucina, incentrata sulle specialità territoriali e stagionali. Ci sediamo al tavolo e siamo immersi da un nitido

candore, forse per l'illuminazione che arriva dalle vetrate da cui si scorge il passaggio umano, forse per le pareti giallino ocra – arricchite da una decorazione a trifoglio – o forse semplicemente perché il locale è accogliente e ben adattato (c'è l'aria condizionata). Ma a noi interessa "la companatica", e allora scrutiamo il menù: vongole alla marinara, crudità varie secondo pescato, pesce al vapore e un buonissimo filetto di rombo al pepe verde (una delle specialità della casa). Tra i primi: pasta alle canocchie, tagliolini alle sogliole, riso alla marinara, spaghetti alle vongole o agli scampi; seguono i secondi con rombo o branzino al forno e le immancabili fritture o grigliate di pesce. L'attenzione per il cliente è riscontrabile anche nel fatto che i dolci non sono industriali ma conseguenti all'estro di Luisella. La carta dei vini si adegua con ben 300 etichette, molte emiliano-romagnole.

COMPIANO (PARMA)

Trattoria Mussi

località Caboara 113, 43053 , Tel. 0525 824802

Coperti: Interni 55
Chiusura: martedì, tranne su prenotazione
Ferie: variabili

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Se cercate i funghi anche in primavera (da queste parti si serve lo spugnolo) o volete sapori autentici di campo, di prato, di bosco non esitate. Qui troverete tra l'altro il menù a sorpresa con una cucina spontanea, molto legata allo scorrere del tempo, fragrante. Sappiate che c'è attenzione anche per i vegetariani e i celiaci. La Trattoria Mussi per tutte queste ragioni vale il viaggio (perché tale è inerpicarsi in questo piccolo borgo a ridosso dell'Appennino che separa la pianura dal Tirreno: da una parte il Po, dall'altra la Liguria e nel mezzo vette e valli che sembrano sospese nel tempo). E qui a Caboara (pensate al termine Ca' boara, la casa dei buoi o se preferite delle bestie, ecco un altro indizio celtico ché il prefisso "bo" o "bre" designa comunque luoghi d'allevamento) s'erge questo palazzetto che è scrigno di delizia rurale. Qui si celebrano i funghi e i tartufi, il maiale e il cinghiale, il manzo e l'agnello. E la cucina segue i ritmi del bosco: in ogni stagione un piatto diverso. Si comincia sempre con dovizioso omaggio ai salumi e poi ecco le frittatine di funghi, non necessariamente porcini, ma ciò che il bosco ha concesso. E poi via con le paste fatte in casa, e così arrivano i tagliolini agli spinaroli (a maggio) o quelli al ragù rinforzato dalla salsiccia, e ancora i tortelli d'erbette, gli anolini fatti in casa in brodo (specialità dei mesi freddi), la polenta ai boleti e la teoria dei risotti: da quello al mirtillo a quello al tartufo, da quello ai porcini a quello con gli asparagi o i carciofi. Officia la cucina Gianfermo Belloli, che è chef sensibile e si appoggia alla sapienza autoctona della signora Teresina Mussi, grande conoscitrice dei sapori del territorio. Spazio dunque alle carni con il cinghiale, con

il capretto e l'agnello al forno con patate, alla maialata, un grande piatto dove il porco si sublima. A chiudere un pasto sempre abbondante e mai banale ecco la zuppa inglese e il latte in piedi (è una crème caramel rustica). Piccola la cantina con una trentina di etichette selezionate dal titolare Gino Mussi. Da segnalare che il menù non viene scelto dal commensale ma viene proposto dal ristorante secondo stagione e secondo la disponibilità dei prodotti del territorio. A chiudere il pasto a volte trovate anche il mirtillino, un distillato di produzione propria.

FAENZA (RAVENNA)

Osteria di Sant'Agostino

corso Matteotti 35, 48018 , Tel. e fax 0546 667493 , Cell. 335 431130

manuelcaderoni@libero.it, info@osteriadisantagostino.it, www.osteriadisantagostino.it

Coperti: Interni 75
Chiusura: a pranzo; Lunedì in inverno; domenica in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 22 - 28 euro

Padre e figlio: Daniele in cucina, Manuel a gestire la sala, vi accoglieranno in questo suggestivo locale che opera una gastronomia aderente alla tradizione e di impostazione classica. Nel cuore del centro storico, di fronte all'omonima chiesa e vicinissima alla piazza principale si apre questa graziosa osteria, divisa in tre sale arredate in stile rustico, ricca di suggestioni che appartengono a ricordi di tempi andati, con pareti a mattoni a faccia vista, volte in pietra e luci soffuse che creano atmosfere calde e intime. Nel menù tradizionale e di territorio non si possono perdere i deliziosi antipasti con verdure gratinate, salumi e formaggi locali, bruschette e immancabili piadine con Squacquerone. I primi piatti – che rispecchiano la tradizione gastronomica romagnola – non sono da meno: il pancotto in brodo, i maltagliati con fagioli, i cappelletti al pasticcio, le tagliatelle al ragù o con sughi di cacciagione, i maccheroni con Ricotta e salsiccia, o ancora i classici passatelli sono alcune delle specialità proposte. Sostanziosi e schietti i secondi piatti: costine di maiale, tagliata di manzo, spiedone di carne, pollo alla diavola, salsiccia con fagioli e salamella grigliata. Non ci può essere poi più degna conclusione del carrello dei dolci artigianali: torte alla frutta o al cioccolato, tiramisù, zuppa inglese, panna cotta e pasticceria secca. Vini regionali con qualche puntatina nazionale (in totale una quarantina di etichette). C'è un menù personalizzabile a 20 euro. Particolare non trascurabile: la cucina è aperta fino alle due di notte.

Trattoria Marianaza

via Torricelli 21, 48018 , Tel. e fax 0546 681461

Coperti: Interni 50
Chiusura: mercoledì
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Marianaza, ovvero incursione di oltre 152 anni nell'anima popolare della città della ceramica. E non è affatto raro trovare a questi tavoli operai e artisti che sanno di crete e di caolino, a deliziarsi di un doppio piacere: quello della cucina e quello della femminea spontaneità del locale. Da Marianaza infatti comandano le donne e agiscono le donne. Sono le continuatrici della cultura della 'zdora, la moglie del mezzadro che nella società rurale romagnola tutto poteva. Lei decideva i menù, lei conduceva la casa, lei infine gestiva i (pochi) denari e i rapporti sociali. Qui a due passi da piazza delle Erbe questo microcosmo si perpetua con Mariangela Celegato, che sta ai fornelli con una delle due figlie, Luana Cucchi, e la "ragazuola" (sarebbe l'altra figlia) Natascia Cucchi a gestire la sala, che ha quel calore di luogo autentico che i tavoloni di legno, le sedie spartane, gli scarsi arredi danno, perché si sente che qui il tempo ha lasciato eredità positive. Inutile dire che le danze gastronomiche iniziano con la piada, oppure con il bruschettone di polenta allo Squacquerone (è una sorta di Stracchino più molle e magro: una griffe casearia della prima Romagna) e proseguono sulla rapsodia della tagliatella (la pasta è rigorosamente fatta in casa): al ragù, al prosciutto, volendo ai funghi. Spazio alla tradizione sotto forma di

garganelli prosciutto e piselli, tortelloni burro e salvia, passatelli in brodo o tortelli d'erba. I piatti forti sono le carni alla brace e il baccalà con i porri, ma a noi sono parsi notevoli il coniglio ripieno, le cotolette al sugo di piselli e il baccalà ai porri. Immancabili le costolette d'agnello. Per gli stomaci robusti ecco la trippa al pomodoro. Si chiude con il Mascarpone, denso, cremoso, femmineo appunto. La cantina è di rispetto (circa 120 etichette) e i migliori Sangiovesi di Romagna ci sono tutti. In carta sono presenti paste di kamut, farro e mais e su richiesta si preparano pietanze per vegetariani e celiaci.

FARINI (PIACENZA)

Ristorante Centrale Salini

viale Europa 46, località Groppallo di Farini, 29023 , Tel. 0523 916104 , Fax 0523 916441

info@fratellisalini.it, www.fratellisalini.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 35 euro

Qui è il trionfo del mattarello: tutte le paste sono tirate a mano. E tanto basta a dare garanzia di genuinità e di tradizionalità a questo locale appartenente alla famiglia Salini (Vittorio, Renzo e Domenico). La chef – nonché moglie di quest'ultimo – Anna Maria zazzera predilige la cucina stagionale, dunque le proposte cambiano spesso. Tra le specialità potete assaggiare i salumi selezionati con cura come la coppa, il salame, la pancetta e la mariola di produzione propria; e poi pasta fatta in casa come i tortelli di patate con il sugo di salame fresco, i ravioli, gli gnocchi, le buonissime carni che vengono proposte tanto in griglia quanto arrosto e brasate. Un particolare non trascurabile è che la materia prima proviene dalla macelleria attigua alla "tavola". Una cinquantina di etichette in carta bastano a soddisfare la curiosità di noi golosi che possiamo anche esplorare una proposta di dessert casalinghi tutti tradizionali: dalla zuppa inglese alle crostate. E se dopo libagioni e crapula siete stanchi sappiate che questo è anche un confortevole albergo.

FERRARA

Antica Trattoria Volano

viale Volano 20, 44100 , Tel. 0532 761421 , Fax 0532 798436

mail@anticatrattoriavolano.it, www.anticatrattoriavolano.it

Coperti: Interni 70; Esterni 40
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

La più pura cucina ferrarese degustata in questo casale che da oltre 150 anni fa da sentinella a uno dei bracci del Po: quello di Volano. Location suggestiva, cucina appetitosa e oggi – dopo un'attenta ristrutturazione del 2008 e l'aggiunta nel 2009 di una nuova veranda riscaldata e climatizzata – ancora maggiore fruibilità degli spazi esterni per godere nella bella stagione della fascinazione del Delta. Il locale è gestito ininterrottamente dalla stessa famiglia di osti. Il che significa tuffarsi in una dimensione di piatti robusti, aulenti, dove il dolce e forte, cantato dal Messisbugo (scalco di casa estense, autore di uno dei più importanti ricettari rinascimentali), è patrimonio popolare. Ma veniamo al menù: si parte con le crescentine fritte (a Ferrara le chiamano i pinzini) che arrivano in tavola con il salame agliato di Ferrara (lavorato in punta di coltello e morbido al punto giusto). Si prosegue con gli immancabili cappellacci di zucca che nel Ferrarese si condiscono al ragù. Ottimi pure i cappelletti in brodo, le pappardelle al somarino; più semplici ma sublimi le taglioline al prosciutto. E ancora prosciutto (stavolta al forno) come secondo con l'alternativa di misto di bolliti al carrello con salsine, fritto misto di verdure carne e frutta, filetti, tagliate di Chianina, piccione ripieno al tegame, stoccafisso con polenta e una delle migliori salame da sugo che in pieno inverno è servita con un inarrivabile purè. Attenzione

perché è piatto molto robusto anche se è un autentico souvenir di queste lande. A chiudere due classici della gastronomia ferrarese a opera delle abili chef Cinzia Poletti e Grazia Bego: i mandorlini e la zuppa inglese alla moda locale che prevede uso di marmellata di visciole (insomma una quasi Sacher all'italiana). In carta, se avete indecisioni, trovate due menù degustazione a 28 e a 38 euro, mentre per i bambini c'è il menù apposito a 15 euro. Vini (una sessantina) obbligatoriamente del Bosco Eliceo e fondamentalmente di 15 cantine: sono eterei, aciduli, perfetti con questa cucina tanto il Fortana che il Sauvignon che avvantaggiano il bouquet per il fatto di crescere sulle sabbie dolci delle doline del Po. Ai clienti che si presenteranno con la nostra guida verrà applicato uno sconto del 5% (escluso il servizio) da richiedere insieme al conto e prima della ricevuta o dello scontrino!

FIDENZA (PARMA)

Trattoria del Sole

via Tabiano 76, località Santa Margherita, 43036 , Tel. 0524 63131

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: mercoledì
Ferie: 1 settimana in febbraio; agosto variabili

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: celiaci su prenotazione

In stagione qui il tartufo è il re della tavola, e i porcini che vengono dalla Val di Taro i suoi degni palafrenieri. E poi dovete mettere a "corte gastronomica" i salumi di questa benedetta terra del cibo. A circa 5-10 minuti di macchina da Fidenza troviamo questa deliziosa trattoria che mette in tavola una buona cucina di territorio, scandita dalle stagioni e con il patrimonio gastronomico emiliano ben enfatizzato. Qui si celebrano in primis i famosissimi salumi locali come il salame di Felino, il culatello di zibello, il prosciutto di Parma, ma senza dimenticare l'ancor più nota pasta tirata a mano che fa dell'Emilia Romagna una delle regioni d'eccellenza nella preparazione di primi piatti: panzerotti, tortellini, tortelli di erbetta, cappelletti, ravioli, tagliatelle, ditali di crespella ripieni di Ricotta ed erbette gratinate ne sono alcuni esempi. A seguire grigliate di carne, di verdure di ottima qualità, arrosti e i classici bolliti di maiale nella stagione più fredda. A chiudere Roberta prepara la zuppa inglese e l'immancabile semifreddo allo zabaione. Luca, proprietario del locale, nonché marito di Roberta – la conduzione è tutta familiare –, ha stilato una carta dei vini di buon livello, con circa 100 etichette che privilegiano il territorio spaziando anche su diverse regioni italiane. Si preparano su richiesta piatti per celiaci.

FORLÌ (FORLÌ-CESENA)

Osteria Nascosta

via De Amicis 1, 47100 , Cell. 347 4048746

Coperti: Interni 30
Chiusura: lunedì e domenica
Ferie: 1 giugno; 15 settembre
Carte di credito: Solo bancomat
Prezzo medio: 22 - 25 euro

Qui la parola d'ordine è tradizione e genuinità degli ingredienti. A partire dai salumi di produzione propria della famiglia Beneventi. E la spiegazione c'è: una volta questa osteria era un macello di maiali e oggi è un locale dall'atmosfera informale e raccolta, pochi tavoli e accoglienza impeccabile. Accanto c'è il vecchio alimentari (storico, di circa ottanta anni fa!) che approvvigiona direttamente la cucina – i due locali sono collegati da una porta interna –, con materie prime di qualità e secondo stagione. Un'avvertenza: il menù cambia praticamente ogni giorno, quindi vi segnaliamo alcuni piatti che abbiamo provato, ma può

accadere che durante la vostra visita incontriate altre proposte. Tutte comunque giocate sulla tradizione e sull'ispirazione della chef patronesse Giuliana Beneventi. Si comincia con antipastini che prevedono cicoria con aglio e pancetta, bruciacchini (piatto tipico che viene fatto con pancetta abbrustolita e poi arricchita con aceto balsamico e radicchio), patate alla poveretta saltate in padella con aglio e pancetta (una via di mezzo tra le patate al forno e quelle lesse), sottoli e salumi "inorgogliti" dall'accompagno di piadine calde fatte in casa. Tra i primi (la pasta è rigorosamente tirata a mano) notevoli i tortelli alle erbe aromatiche conditi con burro e salvia o le tagliatelle con stridoli (erbette di campo) e pancetta; tra i secondi si va sul rustico casereccio: coniglio arrosto, stinco con patate, spezzatino con verdure, trippa, ossobuco, fagioli e il venerdì baccalà al forno con pomodorini, peperoni e olive o in crosta di patate. I dolci poi sono una vera delizia e variano giornalmente: torta Sacher, mousse di torrone, zuccotto e molti altri al variare delle stagioni e delle festività. Poche etichette (una quarantina) esclusivamente italiane e per lo più del territorio o vino sfuso della casa. Una segnalazione: tra le bevande non troverete Coca-Cola, aranciata o altre bibite, ma solo acqua, vino, birra e amari rigorosamente italiani (Grappe incluse!).

IMOLA (BOLOGNA)

Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa

via Codronchi 6, 40026 , Tel. 0542 32552 , Cell. 338 9249555

ambra@vicolonuovo.it, www.vicolonuovo.it

Coperti: Interni 70; Esterni 40
Chiusura: lunedì; domenica, tranne manifestazioni
Ferie: 15 luglio; 16 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 euro
Menu: vegetariani

Evoluzione di una passione: quella per la cucina e per l'ospitalità. Si potrebbe intitolare così il diario minimo di questo locale che da più di un quarto di secolo è gestito tutto al femminile. La passione per la cucina sta nella carta dei fornitori in cui vengono elencate le provenienze dei prodotti utilizzati, sta anche nel menù degustazione a 32 euro (dove avrete contezza dei sapori di Romagna), e quella per il cliente nei tre menù proposti a mezzogiorno a 13 euro (bevande escluse): il rosso di carne, il blu di pesce e il verde vegetariano. Il resto è una continua valorizzazione della cucina di tradizione con materie prime freschissime e una cordialità spontanea nell'accoglienza. A partire dalla simpaticissima titolare Ambra Lenini e dalla timida e cortese socia Rosa Tozzoli (sommelier dell'Associazione Nazionale "Le Donne del Vino") che gestiscono le sale e curano la carta dei vini nella quale hanno selezionato circa 400 etichette, dando grande spazio all'Emilia Romagna. Le stanze sono state ricavate da un antico palazzo settecentesco, ex Scuola di Gesuiti, e infatti il ristorante è articolato su più piani; in estate, c'è un dehors esterno sul vicoletto che lascia spazio a

tavoli illuminati dalle candele. Ai fornelli le chef Stefania Baldissari e Simona Sapori seguono fedelmente le ricette tradizionali del territorio. E allora ecco che aprono le danze i polipetti con fagioli aromatizzati alle erbe, il salmone affumicato con burro e pan brioche, il cuore di carciofo con insalata e Parmigiano di Vacca Bianca Modenese, gli asparagi in spuma tonnata e uova mimosa, il pâté di fegatini con tartufo locale, il culatello e lardo di Parma con tigella e il taglierino di salumi tradizionali selezionati (salsiccia casereccia, salame contadino, prosciutto locale, capocollo stagionato, mortadella classica di Bologna). Le paste sono tutte fatte al mattarello come i tortellini in brodo, le tagliatelle al ragù di salsiccia e prosciutto, i garganelli di Imola con scalogno di Romagna e pancetta, gli strozzapreti con seppioline e pavarazze, le lasagnette gratinate con zucchine e Provola, i tortelli di Ricotta con punte di asparagi; tra i primi anche zuppetta di farro e fagioli con crostini dorati, risotto con moscardini in guazzetto. A seguire insalata tiepida di pollo uvetta e pinoli, anitra novella con succo di arancia, carpaccio di ricciola dell'Adriatico agli agrumi in olio extravergine, insalata con crostini al formaggio Caprino e noci, spiedini di calamari gratinati con verdure, bocconcini di coda di rospo con verdurine e maionese di casa, seppioline con piselli, polipetto con fagioli, stinco di maialino brasato con polentina, coniglio nostrano arrostito con erbe all'Albana di Romagna o in rete al Sangiovese, insalata catalana con verdure crude e code di scampi, salsiccette arrostite con patate al forno, tagliata di manzo Scottona razza Romagnola al sale artigianale di Cervia. Da non perdere il galà di formaggi (Squacquerone di Romagna, Caciotta ai tre latti del Montefeltro, Taleggio, Gorgonzola dolce, Pecorino fresco della Bordona, Robiola di capra, Pecorino di Fossa di Sogliano) con miele di castagno e le marmellate. Tra i dessert, rigorosamente di produzione propria: biscotti e cantucci, crema ghiacciata con macedonia di frutta fresca, cannoli alla

crema con cioccolato fuso, torta calda al limone con gelato, crema catalana caramellata, zuppa inglese della tradizione, budino di riso con fragole, torta sabbiosa con Mascarpone, zabaione con frutta sciroppata, semifreddo al Cointreau e arancia. Discreta anche la selezione dei distillati denominata la “carta degli spiriti”, Ambra e Rosa applicheranno uno sconto del 10% a tutti coloro che si presenteranno con la nostra guida in mano!

LESIGNANO DE’ BAGNI (PARMA)

Trattoria Capelli

via Fossolo 10, località Rivalta, 43037 , Tel. 0521 350122 , Fax 0521 350126 , Cell. 335 6694279

info@trattoriacapelli.it, www.trattoriacapelli.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: giovedì
Ferie: ultime 3 settimane di agosto; 25 dicembre-6 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 - 45 euro

La trattoria Capelli è un classico e perciò la troverete sempre piena di gente. Un consiglio: prenotate. Situata in una delle zone più vocate per la produzione di salumi e di prosciutti (naturalmente di Parma e con diverse stagionature), ha ambienti rustici molto curati caratterizzati da soffitti con travi a vista, tavoli e sedie in legno scuro e pareti color ocra decorate con quadri e oggetti che ricordano una certa ruralità. Cucina parmigiana, con sapori corposi e ben definiti, proposta dalla famiglia Capelli-Gussoni in uno degli edifici dell'azienda agricola. Il menù preparato da Maria Cristina e proposto dal marito Vincenzo prevede un antipasto a base di salumi (alcuni dei quali stagionati in cantina accanto alle bottiglie di vino), con il dolce crudo di Parma di 36 mesi, cipolline in aceto balsamico ed erbette con il lardo. Si va avanti con pasta tirata a mano come tortelli di erbette, di patate, di zucca o di Ricotta e spalla cotta (un vero godimento!), tagliatelle alla salsiccia o al ragù di fagiano, cappelletti in brodo, lasagne (su ordinazione), gnocchi di patate in soffritto rosso. Per secondo lepre, capriolo, uno strepitoso coniglio alla cacciatora, cinghiale, galletto, maiale e punta di vitello al forno. Per finire una storica zuppa inglese, tiramisù, tiramigiù, crostate di noci o con marmellate, torta di Ricotta e cioccolato o alla frutta e gelato alla crema. In cantina ben 200 etichette.

LUGO (RAVENNA)

Antica Trattoria del Teatro

vicolo Del Teatro 6, 48022 , Tel. 0545 35164 , Cell. 348 6110114

fiorella.bertaccini@gmail.com

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Se cercate gli autentici cappelletti romagnoli, sappiate che questa osteria si è aggiudicata il titolo di miglior cappelletto del 2008 conferito da Slow Food. Provati sono davvero squisiti. La chef Fiorella Bertaccini declina tutto il suo menù sulla tradizione e sulla stagionalità e punta sulle paste fatte in casa come cifra riconoscibile del ristorante. Suo marito, Daniele Francesconi, si occupa della spesa e soprattutto della sala (armoniosa) ed è pronto ad accogliervi con spontaneità tutta romagnola. Per farvi assaggiare alcune specialità davvero suggestive al palato. Dei cappelletti (in brodo) si è già detto, ma troverete anche sformato di Parmigiano con salsa di spinaci o affettati regionali come antipasto, cannelloni alla Rossini, strozzapreti con gamberi e pomodoro fresco, risotti, lasagnette con verdure, curzul al pangrattato e olio di Brisighella, guancia di bue marinata, spezzatino di castrato, trippa o baccalà. Citiamo questi piatti perché sono i classici, il menù infatti cambia ogni mese. Ma da non perdere sono le “antiche” frittelle di pane e tutti i dolci fatti in casa come le crostate e i dessert a cucchiaio. In cantina ci sono una quarantina di etichette con il meglio

di Romagna. Il menù degustazione è proposto a 28 euro, quello per bambini a 14 euro, ma ci sono anche i menù per vegetariani e per celiaci a 15-20 euro. Ed è un buon mangiare.

MISANO ADRIATICO (RIMINI)

Osteria Fafein

via Fagnano 17, 47843 , Tel. 0541 612160, 0541 610270

Coperti: Interni 80; Esterni 80
Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: 3 settimane dopo l'Epifania
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Lasciate a casa cucina innovativa o molecolare, mise en place curate, calici e decanter di cristallo magari Spiegelau: qui (nei pressi del ghetto Battistella) si mangia rustico con cameriere rustiche e tovagliato di carta rustico! Il tutto nella migliore tradizione gastronomica romagnola dove – dal lontano 1972 – vengono proposte specialità ruspanti come la zuppa di fagioli con le cotiche, i cappelletti fatti in casa, gli strozzapreti con porcini

o col ragù, i tortelloni con noci radicchio e Ricotta, le tagliatelle tirate al mattarello, la pasta con carciofi o piselli. Le mani d'oro di tante prelibatezze sono quelle di Giuseppina (la titolare) e di Maria. In sala dispone tutto Cleto, che con orgoglio racconta di altri piatti presenti in menù (variano secondo stagione e secondo disponibilità del mercato): gnocchi, tortelli pasticciati, carni alla brace, arrosticini, torta della nonna, ciambella. È stato Domenico Mazzocchi a darci questa dritta e a informarci che la carta dei vini è semplice con produzioni romagnole e qualche etichetta DOC.

MODENA

Aldina

via Albinelli 40, 41121 , Tel. 059 236106

Coperti: Interni 70
Chiusura: domenica e festivi; a cena, tranne venerdì e sabato
Ferie: luglio; agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 220 - 25 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Nuova gestione per Aldina: oggi a tenere le redini di questo locale tradizionale sono due omoni, Gianluca Ferri e Gaetano Strippoli. E maschili sono anche le mani che operano ai fornelli: in cucina c'è il già citato Gaetano con il fratello Mario. A Modena questa "tavola" è un'istituzione sia per la forte impronta tradizionale dei piatti, sia per l'atmosfera che si respira in questo locale al secondo piano di uno stabile in città. Paste tirate a mano come tortellini in brodo, tagliatelle al ragù, tortelloni ripieni di Ricotta e spinaci, ravioli di carne alla Vecchia Modena (con il ripieno di tortellini e conditi con panna e pancetta), risotti, rosette, cannelloni e talvolta lasagne. Per secondo stinco di maiale o prosciutto al forno, tagliata di manzo al rosmarino, bolliti misti, scaloppine all'aceto balsamico, frittellone di baccalà (solo la sera) e succulente carni arrosto accompagnate da contorni di stagione, secondo la reperibilità nel mercato giornaliero. Crostate fatte in casa, zuppa inglese, Mascarpone, crème caramel alla zucca, torte varie e tiramisù per concludere in dolcezza il pasto. Vino prevalentemente sfuso, con poche etichette regionali che privilegiano per lo più vitigni come il Sangiovese o il Lambrusco. Viene proposto anche un menù degustazione a 25 euro, compreso il vino, e piatti per vegetariani e per celiaci che preparano su richiesta il giorno prima.

Hosteria Giusti

vicolo Squallore 46, 41121 , Tel. e fax 059 222533

info@hosteriagiusti.it, www.hosteriagiusti.it

Coperti: Interni 24

Chiusura: lunedì; domenica; a cena
Ferie: agosto; dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 65 - 70 euro

Il prezzo è fuori target per noi, ma la storia di questo locale e la qualità delle proposte gastronomiche di Laura Galli non possono non indurci a fare uno strappo alle nostre regole. È, come sapete, l'Hosteria Giusti la tavola della più antica salumeria ancora oggi attiva in Italia: apre i battenti a Modena ed esattamente in queste consuete stanze dal 1605. Gli otto tavoli di questa bomboniera del gusto altro non sono che la proposizione in forma di degustazione del meglio della salumeria, addizionata da alcuni piatti della più autentica tradizione modenese. Come dire, ne vale la pena! Cecilia e Matteo Morandi, figli di Laura, del resto oggi continuano con rigoroso rispetto a gestire l'azienda di famiglia consentendo a pochi fortunati che riescono a trovar posto di assaggiare un eccezionale gnocco fritto accompagnato da un ventaglio di specialità locali che comprendono culatello, prosciutto, salami, pancetta, lonza e tutte le eccellenze della Food Valley, oltre al cotechino fritto con lo zabaione introvabile altrove e alle tagliatelle al sugo di guanciale e ai maccheroni al pettine con sugo di anatra, semplicemente memorabili. Ottima la carta dei vini che conta 300 etichette, compresa una importante selezione di bollicine tra Champagne e Franciacorta. Tra le proposte gastronomiche troverete anche frittelle di pasta e fagioli con aceto balsamico, baccalà mantecato con polenta fritta, insalata di cappone in agrodolce con pinoli e balsamico; seguono i primi: tortellini in brodo di cappone, tagliolini al sugo di asparagi. Ed ecco poi i secondi con fegato di vitello, filetto di maiale e foie gras con gelatina di frutta,

faraona all'aceto balsamico stravecchio, stracotto di manzo con purè di patate e caponata di melanzane. Dulcis in fundo: gelato al fiordilatte con aceto balsamico stravecchio, crème brûlée con frutta fresca, crostata di amarema, tazzina, torta di tagliatelle, zuppa inglese. E – da non sottovalutare – un'ottima selezione di formaggi.

MONGHIDORO (BOLOGNA)

Trattoria Monti

via Sumbilla 27, frazione Campeggio, 40063 , Tel. e fax 051 6551176 , Cell. 335 6571176

info@borgodisumbilla.it, www.borgodisumbilla.it

Coperti: Interni 50; Esterni 12
Chiusura: mercoledì a cena e giovedì, tranne luglio e agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Crescentine e ciccia a profusione. Siamo nel paese di Gianni Morandi, oramai celeberrimo. Ma forse non tutti sanno che da qui si gode uno dei più bei panorami dell'Appennino. E che

tra questi alpeggi si allevano razze da carne pregiata e soprattutto allo stato semibrado. Logico dunque che Maurizio Naldi abbia per la carne predilezione speciale ed ecco che va dal macellaio di paese a comprare carne Piemontese che serve in cento maniere nel suo locale, che è anche B&B, incastonato in un borgo medievale recentemente ristrutturato. Il resto? Il resto è tutta farina del suo sacco perché il Naldi, che stegama nella sua bella osteria, si diletta con le farine di grani antichi, di farro e di altri cereali che l'Associazione Montagna Amica – di cui lo chef è socio – produce proprio lì. E da questi prodotti autoctoni che profumano dei solatii campi, delle valli che stanno a cavallo tra le terre adriatiche e quelle tirreniche, vengono offerti tagliatelle, tortelli anche con la zucca, immancabili tortellini, tagliolini alla Fonduta e tartufi (pasta e pane sono fatti in casa). Davvero golosi. In stagione, approfittando dell'ambiente appenninico, ecco comparire funghi e tartufi. Notevoli pure la carne cruda battuta a coltello, le Fiorentine e le salsicce. Ma qui si viene soprattutto per mangiare le mitiche crescentine. Ottime sia come antipasto che come secondo: sono calde e croccanti e vengono accompagnate da taglieri di salumi locali, da formaggi come Squacquerone e Pecorino, da sottoli e talvolta marmellate. In estate c'è anche un dehors accogliente dove godersi la frescura di Monghidoro. Ma a farci stare freschi, sazi e gioiosi ci pensa ancora una volta Maurizio, che ha una vera passione per il gelato, e così troverete sempre i gusti artigianali alla crema, al cioccolato, allo zabaione, ma anche sorbetti alla frutta. In cantina una decina di etichette locali. Una raccomandazione: conviene prenotare, soprattutto nel fine settimana. Perché a Monghidoro si sale volentieri a gustare arie frizzanti di montagna e a immergersi in una storia che racconta di come l'antico Scaricalasino fosse la frontiera tra lo Stato dei papi e quello dei granduchi di Toscana e di come oggi qui si sia sostanziato un triangolo di cultura gastronomica che sa d'E- milia, si

irrobustisce di Romagna e profuma di Toscana. E dopo il pasto, se ne avete voglia, andate a scoprire il chiostro cinquecentesco del monastero degli Olivetani e avendo buone gambe godetevi lo spettacolo della natura al Monte Oggioli.

MONTE SAN PIETRO (BOLOGNA)

Trattoria San Chierlo

via San Chierlo 13/a, località San Chierlo, frazione Oca, 40050 , Tel. 051 6768270 , Cell. 348 4402943

info@trattoriasanchierlo.it, www.trattoriasanchierlo.it

Coperti: Interni 90; Esterni 90
Chiusura: lunedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Un menù composito che segue le stagioni e ripropone ricette originali sia pure rivisitate. Così qui trovate tra gli antipasti baccalà fritto in pastella su insalata amara, fegatini d'anatra

– con il lardo su scalogni caramellati e in paté col crostino – tortino di carciofi con radicchietto di campo, uova e pancetta; tra i primi: tortelli di patate con il ragù di salsiccia, tortelloni con pomodorini ed erba cipollina, tagliatelle al ragù, gnocchetti con noci e gorgonzola, risotto con il radicchio ed erbe selvatiche; tra i secondi: stinchetto di maiale con polenta e friggione, arrosti misti con patate al forno e verdure grigliate, coniglio di fattoria alla cacciatora con patate, sfizi vegetariani. Molto interessanti sono anche il menù di campagna (22 euro) che è composto da tortelloni con pomodorini ed erba cipollina, tortino di tagliatelle fritte con il friggione, gramigna con la salsiccia, grigliata mista di carni e verdure; e il menù Degustibo (30 euro) che nella versione primaverile prevede: tortino di parmigiano con asparagi grigliati, tagliatelle al ragù, fritto misto, crostatina di fragole con crema chantilly. Capite subito da questa articolata proposta gastronomica che l'osteria offre qualità. C'è stato un cambio di chef: ora in cucina operano Marcello Dall'Aglio e Kamel Saidi ma la linea gastronomica è rimasta intatta. Anche per assicurare continuità a una tavola che è risorta da un paio di anni. Il locale si trova su un poggio immerso nel verde, l'ambiente è rustico con arredi in legno e il caminetto in sala, l'atmosfera è accogliente e familiare. La cucina rispecchia la tradizione bolognese e gli autentici sapori del territorio. Su una lavagnetta all'ingresso troverete la proposta del giorno. Fate attenzione ai dessert, sono molto buoni: crema chantilly, semifreddo di nocciole con salsa al cioccolato, ciambella morbida calda con salsa di zabaione e strudel di agrumi con cremosa ai frutti della passione. Ad annaffiare il tutto una decina di etichette aziendali.

MONTE SAN PIETRO (BOLOGNA)

Antica Trattoria Belletti

via Lavino 499, frazione Montepastore, 40050 , Tel. 051 6767004 , Fax 051 6767214 , Cell. 338 1362712

info@trattoriabelletti.it, www.trattoriabelletti.it

Coperti: Interni 90; Esterni 60
Chiusura: lunedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

E poi uno dice che Barzini Senior aveva torto quando sentenziò: «Fare il giornalista? Be', sempre meglio che lavorare». Certo io non ho fatto la Parigi Pechino su di una Bugatti, ma vi posso assicurare che quando ti arrivano e-mail come quella di Camilla ti viene uno "scioppone" al cuore. E pensi: allora non è del tutto effimero quello che faccio. Mi ha scritto questa architetta con l'affezione congenita per la cucina: «Scrivo perché ho letto con

molto interesse l'introduzione a Il Mangiarozzo 2010, seguendone le recensioni e provando alcuni dei locali segnalati. A questo proposito mi piacerebbe far conoscere e segnalare la trattoria della mia famiglia proprio perché come si legge nella bellissima introduzione a pagina 12 "(...) una trattoria e un'osteria sono prima di tutto un luogo degli affetti (...)"».
Della serie: se non ci vado sono il solito cinico. E allora mentre me ne stavo a Bologna per sbrigare alcune faccende mi sono ricordato ed eccomi seduto alla tavola della famiglia Belletti. È una di quelle trattorie per cui ho pensato e scritto Il Mangiarozzo, è uno di quei posti che, se questo paese avesse minimamente a cuore la sua vera ricchezza (la tradizione, la campagna, la cucina, la storia, il turismo) e non si piccasse di dare sempre ragione a chi urla più forte perché minaccia di mandar via non so quanti operai, andrebbero posti sotto tutela come presidio di civiltà. La storia del locale è complessa e me la racconta in presa diretta Camilla, ma è un quadretto perfettamente consonante a ciò che è la nostra ristorazione più autentica e vera. «In questa trattoria, che è la nostra casa, si servono tagliatelle da una vita, da quando, all'inizio del secolo scorso, il mio bisnonno, vignaiolo di un paese vicino, la ebbe in pegno dall'oste di allora a saldo di un debito. Mio nonno Cesare Belletti, classe 1905, mi raccontava di tempi lontani, di quando davanti a un fiasco di vino e ad un salame le partite a carte duravano notti intere; mia nonna Celestina, invece, raccontava di quando alla sera l'osteria si riempiva di gente per vedere i primi programmi trasmessi in televisione. La nostra trattoria è nata in questo ambiente ed è gestita dalla famiglia Belletti ormai da tre generazioni, ora dai miei genitori, Ubaldo ed Edvige con il mio aiuto e quello di Silvia. Qui si fa cucina bolognese, ovviamente a base di sfoglia tirata al mattarello».
Praticamente sapete già tutto quello che c'è da sapere. Di mio aggiungerò che questa solida casa in pietra è accogliente assai, specie la saletta con il camino, che si presta d'inverno a

grandi mangiate con gli amici. Che la cucina è assolutamente territoriale e stagionale; che Silvia e mamma Edvige hanno mano felicissima nel riproporre la tradizione bolognese riassunta peraltro in un opimo menù degustazione "DegustiBo" a 28 euro più le bevute; che Ubaldo, il papà, è oste vero, autentico, gioviale. Se dovessi dirvi tutto ciò che il locale propone in fatto di mangiare staremmo qui fino a Natale (ma non perdetevi l'ultimo venerdì di agosto la ranocchiata: un menù antico tutto a base di rane), così mi limiterò a segnalarvi le specialità, che sono: pasta tirata al mattarello come tortellini in brodo, tagliatelle alle ortiche con salsiccia e funghi o al ragù, strettine ai porcini, balanzoni al sugo di salsiccia, tortelloni e garganelli alla contadina. E poi grigliata di carne con porcini e arrosto di coniglio e vitello con cipolline in agrodolce. Crescentine fritte e tigelle montanare con salumi, sottaceti, formaggi, pesto (lardo di maiale, rosmarino e aglio, da spalmare sulla tigella ben calda con un po' di Parmigiano). In stagione trovate tagliatelle e uova al tegamino con il tartufo bianco e se lo chiedete con un po' di anticipo sono in grado di preparare – ovviamente secondo i mesi – cacciagione con polenta, risotto ai porcini, capretto al forno. La cantina ha una sessantina di etichette tra cui una ventina dei Colli Bolognesi. Se siete stanchi vi danno anche un confortevolissimo letto nel loro bed & breakfast. Difficile volere di più dalla vita.

MONTEVEGLIO (BOLOGNA)

Osteria Clò Filomena

via Montebudello 33, 40050 , Tel. 051 831301 , Fax 051 832948

osteriaclo@hotmail.com, www.osteriaclo.it

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: mercoledì, tranne in luglio e agosto; a pranzo, tranne domenica e festivi
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro

Le tigelle sono una sorta di schiacciatine rotonde, cotte sulla piastra, che arrivano in tavola caldissime e si gustano con ciccioli montanari, con prosciutto, salame e soprattutto con il pesto, che a queste latitudini è cosa ben diversa da quello ligure: si tratta infatti di lardo di maiale lavorato al mortaio con aglio, rosmarino e pepe. Con questo paté si farciscono le tigelle che lo liquefanno impregnandosene. Inutile quindi sottolineare che questa specialità, presente nel locale sin dal 1954, è il cavallo di battaglia dell'osteria di Walter Pasquali. Se non avete problemi di colesterolo è il massimo, ma qui arrivano in tavola anche tagliatelle al tartufo, con funghi porcini o al ragù bolognese rinforzato con il prosciutto, gramigna alla salsiccia, tortelloni, strozzapreti, formaggi alla brace, carni alla griglia. A chiudere crema catalana, mascarpone al cucchiaio o panna cotta, il tutto accompagnato dai vini dell'azienda agricola Clò tra i quali consigliamo, per i salumi, il robusto Pignoletto, un bianco

semiaromatico sia tranquillo che frizzante. Menù alla carta ma anche menù degustazione con un primo (tagliatelle ai funghi), affettati misti, crescentine, tigelle, bevande, caffè e coperto a 15 euro o semplicemente un menù degustazione di crescentine, tigelle e affettati sempre a 15 euro. Giardino estivo per cenare nella bella stagione. A disposizione anche 6 camere nella locanda adiacente al ristorante per pernottare e prolungare il soggiorno. Ora c'è anche la piscina per una sosta ancor più corroborante. Un particolare non trascurabile: vengono organizzate numerose serate a tema di degustazione di prodotti tradizionali e di vini.

MONTICELLI D'ONGINA (PIACENZA)

Trattoria Cattivelli

via Chiesa di Isola Serafini 2, località Isola Serafini, 29010 , Tel. 0523 829418 , Fax 0523 815407

info@trattoriacattivelli.it, www.trattoriacattivelli.it

Coperti: Interni 200; Esterni 20
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: luglio variabili

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 euro

Lasciate cullare i vostri pensieri dallo scorrere del grande fiume. Sappiate che il Po a queste latitudini è straniante. Lo ha raccontato Bacchelli, lo ha filmato zavattini, lo ha raffigurato Ligabue. Ecco, preparatevi a sentire tutto questo qui alla Trattoria Cattivelli, uno storico presidio di cultura padana. Si trova su un'isola che il grande fiume forma al limitare tra Lombardia ed Emilia, proprio vicino alla centrale idroelettrica. Il casolare è grande, ma dentro troverete atmosfere intime. E capacità di accoglienza. La famiglia Cattivelli ha questo punto di ristoro (anche psicologico) da oltre mezzo secolo e oggi di portare avanti la gestione si incaricano Valentino Cattivelli (in sala) e la moglie Cesira con le figlie Emanuela e Claudia (le donne tutte ai fornelli). Qui trionfano i salumi: la coppa e la pancetta piacentina, la spalla cotta di San Secondo, il culatello di zibello che vi saranno proposti tra gli antipasti. Il resto è cucina della memoria di questa civiltà fluviale, con ricette antiche riproposte oggi con filologica attenzione, secondo stagione e disponibilità del mercato. Avrete così in menù (che quindi cambia quasi giornalmente) specialità come l'anguilla marinata della casa, i pisarei e fasò, il filetto di maialino da latte in crosta di coriandolo, l'ossobuco di vitello, lo stracotto d'asino con polenta, la frittura di pesce di fiume. Ma in dettaglio il menù di un giorno di aprile ci proponeva: tra gli antipasti culatello di stagionatura fatta in casa, sformato di carciofi, storione in salsa della bassa; e poi paste fatte in casa con tagliolini di farro al sugo di pesci di fiume, maccheroni al torchio al ragù di agnello, ravioli di zucca con la Ricotta affumicata, tortelli piacentini di Ricotta e spinaci, gnocchetti di Ricotta al Taleggio e asparagi. Seguivano secondi piatti di pesce e di carne:

coda di rospo ai carciofi, seppioline con patate e piselli, filetti di pesce gatto e pesce piccolo d'acqua dolce in frittura, trancetti di agnello al forno con patate, ossobuco di vitello di razza Romagnola con purè di patate, lumache in umido alla piacentina e una discreta selezione dei formaggi. Cospicua la lista dei dolci, che comprende tra l'altro latte in piedi ma anche il più elegante parfait di Porto e zenzero in salsa di lamponi, accompagnata da una buona lista di vini da dessert. Anche il resto della cantina è di livello: oltre 150 etichette con folta rappresentanza di Gutturnio e Ortrugo, i vini must del Piacentino. Molto interessante anche la proposta dei distillati. Da notare che le paste sono tutte fatte in casa. Per un felice incontro con il placido Po e una trattoria di campagna che mantiene lo spirito semplice dell'accoglienza familiare e la sostanza della cucina casalinga.

NEVIANO DEGLI ARDUINI (PARMA)

Trattoria Mazzini

via Ferrari 84, 43024 , Tel. 0521 843102

mazzin06@1mazzinimarina.191.it

Coperti: Interni 45

Chiusura: giovedì; lunedì a cena in inverno
Ferie: ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Non potete proprio rinunciare a un monumentale antipasto: sette portate. Saperlo in anticipo vi consentirà di regolare il vostro appetito. Ma sappiate che una sosta qua è davvero piacevole. A una ventina di minuti da Parma, in luogo suggestivo, questo locale dall'ambiente molto semplice, arricchito da piatti appesi alle pareti e divisori in legno, ha quell'aria di accoglienza informale propria di una trattoria d'antan. Le pietanze preparate da Marina Mazzini rispecchiano il territorio e testimoniano sapori "antichi" di ricette tutte emiliane con qualche spunto creativo: si comincia appunto con l'antipasto che cambia in autunno e in primavera e che propone tra le specialità la cipolla fritta con patate e radicchio, la torta fritta accompagnata da un buon prosciutto crudo di Parma stagionato 24-27 mesi o la polentina anch'essa fritta. Tra i primi pappardelle con il ragù d'anatra, risotto pere e gorgonzola, tortelli di patate con porcini, leccabaffi (tagliolini) ai funghi e immancabili cappelletti in brodo. Per secondo cotolette di coniglio impanate e filetto di manzo. Erika è addetta ai dolci; tra questi ci hanno colpito la torta di pere e cioccolato e le sfogliatine mascarpone e fragole fresche. Infine Roberto Bonati, marito di Marina, ha creato una discreta carta dei vini con circa un centinaio di etichette, prevalentemente legate al territorio.

NONANTOLA (MODENA)

Osteria di Rubbiara

via Risaia 2, frazione Rubbiara di Nonantola, 41015 , Tel. 059 549019 , Fax 059 548520

Coperti: Interni 35; Esterni 40
Chiusura: martedì; a cena aperto solo venerdì e sabato
Ferie: agosto; 20 dicembre-10 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 38 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Due avvertenze, che però raccontano quanto questa osteria sia a suo modo esclusiva. La prima è che i cellulari sono banditi (un segno di civiltà gastronomica, non vi pare?), la seconda che se non si prenota non si mangia (evidentemente per curare al meglio clienti e cucina c'è bisogno di tempo). Il resto è un ambiente gradevole, con accenni rustici, annesso all'acetaia di famiglia dove si produce il vero balsamico tradizionale, che peraltro vi accompagnerà in alcune portate. La gestione è familiarissima: Italo Pedroni si occupa della sala e Franca, la moglie, è la cuoca. Tra le specialità non vi potete perdere i maccheroni al pettine (sono tipo garganelli) conditi con vari sughi, le tagliatelle, il campionario delle paste fatte a mano e tra i secondi il mitico pollo al Lambrusco, ma ci sono anche altre proposte di

carne interessanti. I dolci sono d'impostazione casalinga. Sappiate che qui usano solo materie prime territoriali (ad esempio l'olio è quello di Brighella), che i distillati e i liquori sono autoprodotti e l'aceto balsamico è il profumo di queste stanze. Ci sono anche piatti per vegetariani (il menù apposito è a 25 euro), per celiaci, un menù bambini a 15 euro, altri menù degustazione da 25 a 35 euro; la cantina lambruschista conta circa 60 etichette.

OZZANO DELL'EMILIA (BOLOGNA)

Osteria San Pietro

via San Pietro 35, frazione San Pietro, 40064 , Tel. 051 796003

info@osteriasanpietro.it, www.osteriasanpietro.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo, tranne domenica e festivi
Ferie: seconda e terza settimana di agosto; capodanno variabili
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 22 - 30 euro

Lo scenario che incontrerete salendo verso questa tavola è davvero incantevole. Al confine

dei Calanchi dell'Abbadessa e dello splendido Parco Regionale dei Gessi Bolognesi si trova questa piccola osteria, ormai storica, che accoglie il viandante in un'atmosfera calda e molto familiare con le tovagliette di carta e i bicchieroni di vetro colmi di vino della casa: questa è l'Osteria San Pietro, dove la tradizione della sana e schietta cucina di territorio si è tramandata nel tempo. Una porta-finestra con tendine ricamate e una scritta "Osteria" vi segneranno il traguardo tanto ambito. Si comincia con crescentine (a volte è considerato come secondo piatto) accompagnate dal classico tagliere di salumi, dai formaggi (ottimo quello di Fossa) e dall'immancabile Squacquerone. Ricordiamo che l'Osteria San Pietro è notissima anche per la pasta tirata a mano dalla cuoca Germana; ecco dunque comparire in tavola delle fantastiche tagliatelle (di ortica, di sole uova o di farro) al ragù, al Formaggio di Fossa o ai funghi porcini, dei tortelloni burro e salvia (piatto forte della casa la cui ricetta trovate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), dei tortellini in brodo, della pasta e fagioli o con i ceci. Con i secondi rimaniamo in tema di tradizione con grigliata di carne (castrato, salsiccia, pancetta, costolone di maiale, filetti), stinco al forno, patate arrosto e verdure di stagione; anche i dolci meritano l'assaggio: su tutti il salame di cioccolato, ma anche la zuppa inglese e il dolce di Mascarpone. A gestire la sala e a decidere la carta sono i due soci titolari Michele e Marco che si muovono tra i tavoli con professionalità e discrezione. In cantina si predilige la regione, ma non mancano alcune etichette nazionali (circa una trentina) accompagnate ora anche da una piccola selezione di distillati. In estate è possibile cenare nell'aia adiacente all'osteria.

PARMA

Da Romeo

via Traversetolo 185/a, località Botteghino, 43123 , Tel. e fax 0521 641167

Coperti: Interni 150; Esterni 150
Chiusura: giovedì
Ferie: agosto variabili; settembre variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Parma vista da qua non sembra la “petite capitale”, ma un borgo. Capita, ad esempio, entrando Da Romeo, che fu per i camionisti diretti a Parma quello che era la stazione di posta per i cocchieri di Maria Luigia. Qui ci si fermava per le sigarette, per un bicchiere di vino o per fare acquisti alimentari; poi si è passati al panino e dal panino al tortello di erbetta il passo è stato breve e lieve. Sia pure riacconciato alle moderne esigenze, il locale ha mantenuto intatto il look da drogheria di paese, e la proposta di cucina della signora Paola Bocchi segue per conseguenza. Tutto è rigidamente di tradizione parmigiana, a

cominciare dai già citati (e appetitosi) tortelli di erbetta, di zucca o di castagne (in inverno). Ad aprire il pasto, l'immancabile e, aggiungiamo noi, l'irrinunciabile tagliere di salumi con prosciutto e culatello in evidenza, poi pasta e fagioli, cappelletti in brodo, lasagne e su ordinazione un'opulenta bomba di riso farcita (eccezionale quella al piccione), per proseguire poi con cotechino in crosta di pane, punta al forno ripiena, coniglio alla cacciatora e stracotto di manzo. Crostate della tradizione e una lodevole carta dei vini curata dal titolare Lorenzo Zanichelli che comprende ben 400 etichette locali e nazionali, ma anche produzioni estere. Attenzione però al conto: non sempre la cifra finale sta nel range che ci siamo dati. A voi la scelta, anche se l'esperienza gastronomica vale qualche euro in più.

Trattoria Corrieri

via Conservatorio 1, 43121 , Tel. 0521 234426, 0521 487464 , Fax 0521 285604

info@trattoriacorrieri.it, www.ristorantidiparma.it

Coperti: Interni 200; Esterni 26
Chiusura: mai
Ferie: 2-5 giorni variabili prima di Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Siamo vicino al tempio della lirica, il mitico Regio dove i loggionisti sono il pubblico più

competente, popolare e temuto d'Italia. Ma questo è anche – da secoli – il quartiere degli universitari e codesta tavola sempre affollatissima adegua l'offerta a entrambi i pubblici: dunque conto non salato, ricette di tradizione e servizio efficiente. Tovaglie a quadrettoni rosso vivo in una sala arredata con vecchi mobili, un bel color giallo ocra alle pareti che mette allegria anche nelle giornate di nebbia (quando però il culatello diventa morbido e dunque ancor più sublime), qualche insegna e qualche pezzo di modernariato e le foto ingiallite testimoniano l'anima "popular" di questa trattoria. E anche i camerieri, tutti giovanissimi, nonostante un ritmo da catena di montaggio culinaria riescono a intrattenere l'ospite con la spontaneità parmigiana e quella erre rotolante, dolcissima, che fa tanto vieux Paris. Del resto Parma di questa sua denominazione di petite capitale (ereditato dalla sposa di Bonaparte, Maria Luigia) si fa giusto vanto. Ma torniamo al tema che più ci aggrada: il pasto, organizzato dalla cuoca Stefania Marchesini. Si comincia invariabilmente con la torta fritta (buonissima, portata calda calda nei cestini) che si sposa con culatello di zibello, prosciutto di Parma, spalla cotta, pancetta piacentina, insalata di pollo, carpaccio e vitello tonnato. Una goduria soprattutto insieme a una Malvasia dei Colli di Parma che è di produzione del locale. Si prosegue con tortelli di erbette o di carciofi (la ricetta la trovate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), di spalla di maiale o di zucca, o ancora con risotto Parmigiano, tagliatelle al ragù o ai porcini, cappelletti di cappone in brodo, minestrone con verdure fresche, paglia e fieno con prosciutto crudo e rucola, e con gramigna alla salsiccia (contaminazione bolognese) a chiudere la teoria dei primi. Tra i secondi si possono scegliere gli stracotti di cavallo o di asina accompagnati con la polenta, la spalla cotta di San Secondo, la punta ripiena, il filetto all'aceto balsamico e com'è ovvio la parmigiana di melanzane. La cantina è soprattutto locale con Malvasia,

Sauvignon, Bonarda e Gutturnio in evidenza (in totale 20 etichette); i dolci al cucchiaio sono fatti in casa con aggiunta di zuppa inglese e talvolta della sbrisolona per mantovana. Il proprietario Andrea Bindani ha inoltre voluto inserire in carta un menù degustazione che va da 25 a 30 euro (compreso il caffè) il quale consente di assaggiare un campionario di questa proposta gastronomica.

PAVULLO NEL FRIGNANO (MODENA)

La Fiaba

via Lavacchio Murales 20, località Lavacchio, 41026 , Tel. 0536 21256

web.tiscali.it/ristorantelafiaba

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 euro

Pavullo è una sorta di buen retiro. Lo amava sommamente Enzo Biagi e in effetti passeggiare

per i boschi di castagni dà un senso di tranquillità. E poi ci sono i sapori di Appennino. Ad esempio il pane di Pavullo, famoso in tutta l'Emilia in forza dello strutto e dell'acqua delle sorgenti d'alta collina. Ora Pavullo è noto anche per una piccola trattoria nella località di Lavacchio (piccolissimo borgo medievale a 850 metri di altezza) che appartiene alla signora Rosanna Cavani. Il menù prevede tortelloni alla boscaiola, pappardelle alla rucola, cannelloni, lasagne, carne alla cacciatora. La vera specialità però sono le crescentine modenesi cotte ancora come una volta, sotto le braci, e in stagione i funghi. Dolci della casa tra cui crostate, torta al limone o alle noci, dessert al cucchiaio e circa una ventina di vini per lo più locali (Lambrusco) completano l'offerta. Ambienti rustici, travi a vista sul soffitto, un bel giardino che accoglie all'arrivo il viandante e una gestione familiare rendono il tutto ancora più piacevole. Solo un piccolo mistero avvolge questa deliziosa trattoria: ogni tanto si aggira per la sala un personaggio in abiti storici chiamato "il Conte" che proviene dalle montagne dell'Appennino Emiliano e che talvolta si diletta a raccontare barzellette o ad animare serate, del quale però si conoscono solo le preferenze culinarie!

PIACENZA

Antica Trattoria dell'Angelo

via Tibini 14, 29121 , Tel. 0523 326739

Coperti: Interni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: luglio e agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: vegetariani

Se siete vegetariani non inorridite, ci sono piatti anche per voi. Ma qui la specialità è la carne di cavallo, un tempo diffusissima in tutte le osterie della Pianura Padana. L'aspetto è quello di una vecchia e rustica trattoria piacentina (forse una delle più antiche in città) con arredi in legno nelle due piccole salette, gestione informale e accogliente, ma soprattutto una vera, verissima cucina locale ancorata alle tradizioni. All'Antica Trattoria dell'Angelo ci si viene per mangiare le straordinarie paste tirate a mano da Carlo Pastore: gustosi gli anolini, i tortelli, le chicche della nonna (una sorta di gnocchetti di Ricotta e spinaci) conditi con i funghi, le crespelle e i caratteristici pisarei e fasò. Non sono da meno però anche le carni, gli arrosti (da non perdere è la coppa), e in via di "estinzione" gli stracotti di asinina e la carne equina, specialità della casa soprattutto per la piccola di cavallo. In alternativa a tutto questo affidatevi al tagliere di salumi che è davvero ampio e comprende anche una ciotolina di pestato di lardo accompagnata da crostini caldi, o il venerdì al merluzzo alla piacentina. Dolci gustosi tra cui croccantini, crostate varie, briciolina, tiramisù e semifreddi, tutti rigorosamente fatti in casa. A gestire la sala sono il titolare Matteo, che porta avanti – più che degnamente – la tradizione e le "sapienze" della mamma Silvana. In cantina un centinaio di etichette, molte locali.

Trattoria San Giovanni

via San Giovanni 36, 29121 , Tel. e fax 0523 321029

Coperti: Interni 30
Chiusura: lunedì a pranzo; domenica da maggio a settembre
Ferie: 1 settimana in gennaio; agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 - 40 euro

Vi segnaliamo subito che la Trattoria San Giovanni dal 1° ottobre si trasferirà in un'altra sede, presso via Garibaldi 49; il nuovo locale dista circa 150 metri dall'attuale in via San Giovanni e quindi rimane in pieno centro della città di Piacenza. Questa scelta è stata fatta per avere più spazio (da 30 a 60 coperti) in una location suggestiva: un palazzo d'epoca con soffitti a volte. Ovviamente non cambierà il numero telefonico e nemmeno la filosofia di gestione dei coniugi Roberto zanetti e Carla Chiesi. In carta c'è la tradizione, il rispetto della materia prima, i piatti secondo stagione. Il menù (che cambia una volta al mese) potrebbe sciorinare: tra gli antipasti misto di salumi piacentini DOP di propria stagionatura con giardiniera di verdure, culatello di maiale nero di Fornovo Taro stagionato 24 mesi, culaccia della Val d'Arda, flan di broccoletti con Fonduta al Gorgonzola, soufflé di baccalà dissalato con crema di spinaci e pinoli; tra i primi i classicissimi pisarei e fasò, i tortelli tradizionali ripieni di zucca, gli anolini di stracotto in brodo di cappone, le tagliatelle di castagne con battuto di lepre, il risotto alle quaglie o la zuppa di Grana Padano con crostini

alla cannella e tartufo nero locale. Seguono i secondi con tartare di cavallo alla piacentina, guancialino di vitello glassato al Gutturnio, bolliti misti con salsa verde e mostarda di frutta, bocconcini di cinghiale con polenta Marano, galletto nostrano con Fonduta di zucca e tartufo nero locale, filetto di maialino con castagne porri e miele, trippa con fagiolana, lumache in umido tradizionali. Ma da non perdere sono i dolci come lo Stracchino gelato (semifreddo tradizionale a 5 strati), la terrina Montebianco (castagne) con kaki, il parfait al gianduiotto o la torta di zucca e mele. Sorprendenti e in linea con la cifra del locale, sono la carta dei vini con ben 500 referenze e la carta dei distillati con 100 etichette. A chi si presenta con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 5% sul prezzo totale!

POLESINE PARMENSE (PARMA)

Ristorante Al Cavallino Bianco

via Sbrisi 2, 43010 , Tel. 0524 96136 , Fax 0524 96416 , Cell. 338 7876715

info@cavallinobianco.it, www.cavallinobianco.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: martedì

Ferie: 7-22 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 50 euro

Il prezzo, ve lo dico subito, è un po' più alto della nostra media. Ma attenzione: state per entrare in un universo gastronomico, culturale e rurale di assoluta eccellenza. Peraltro è da Al Cavallino Bianco che è partita la storia di Massimo Spigaroli e della famiglia Spigaroli, divenuta ormai un presidio di assoluta qualità nel pensare alla gastronomia come manifesto d'identità. La creazione di pregio è la Corte Pallavicina, un antico castello a due passi dalle rive del Po, lasciato intatto. È qui, nelle mitiche stalle con le volte a crociera, che stagionano i culatelli di Spigaroli: un gioiello assoluto della grandissima qualità gastronomica italiana. Pensate che Carlo d'Inghilterra ha affidato a Spigaroli le carni dei suoi maiali neri di Scozia per farne salumi. E lui ha risposto: «Principe, senza l'aria della Corte Pallavicina (dove peraltro troverete suggestiva ospitalità) i salumi non vengono». E così settimanalmente arrivano dalla Gran Bretagna i maiali vivi che vengono qui macellati e trasformati. Ma Spigaroli è anche una Fortana (un quasi vino spumante, brioso, perfetto con i salumi) di eccezionale soavità. E Spigaroli infine è un'idea della territorialità che si fa cultura e agricoltura e poi cibo di coerenza assoluta. Con queste premesse entrate Al Cavallino Bianco. Il locale è suggestivo con le travi in legno, i bei tavoli apparecchiati, le vetrate che danno sulla campagna irrorata dal Po. La cucina è strettamente territoriale e stagionale nelle mani di Massimo Spigaroli, fratello e socio di Luciano Spigaroli. Tra le specialità, oltre ovviamente ai salumi di casa che apriranno il pasto (straordinario il già citato culatello), tutto il campionario delle paste emiliane come gli gnocchi della sagra e poi

carni di maiale, di manzo in griglia, al forno in ogni modo, l'anatra arrostita e anche lo storione alla brace con dadolata dell'orto. I piatti di punta sono la suprema di cappone alla Giuseppe Verdi (piatto del Buon Ricordo) e i tortelli di zucca. Ma in carta trovetete anche secondo stagione e disponibilità del mercato: degustazione del culatello di diverse stagionature, scaloppa di foie gras con il pan brioche e cotognata speziata, polentina morbida con fondente di Parmigiano e tartufo, purea di cannellini con gamberi d'acqua salmastra e piccole insalate verdi stufate per cominciare. Tra i primi: tortelli di erbette alla parmigiana, ravioli di coniglio con zucca broccoli e santoreggia, tagliolini al doppio burro d'affioramento e culatello, crema di patate con gamberi arrostiti, antichi anolini della bassa in brodo, risotto mantecato al tartufo di Fragno. Seguono i secondi: fritto misto di papà Piren con anguilla rane pesce gatto e ambolina, coscette di rana secondo tradizione, merluzzo con porri, gran bollito della Bassa con mostarda, vitello con gremolata purea di patate e cimette di rapa, stracotto di manzo, bue bianco rosato farcito. I dessert sono semplicemente fantastici. In cantina un centinaio di etichette d'eccellenza e con ampia rappresentanza territoriale. A sostenervi o a togliervi dall'imbarazzo anche due menù degustazione: il Buon Ricordo a 50 euro e quello "in onore di Giovannino Guareschi e Giuseppe Verdi" a 54 euro; non si dimenticano i bimbi con un menù apposito a 15 euro. Il resto è godimento gastronomico puro.

PONTE DELL'OLIO (PIACENZA)

Trattoria Bellaria

località Biana di Ponte dell'Olio 17, 29028 , Tel. 0523 87833

Coperti: Interni 70
Chiusura: giovedì
Ferie: prime 3 settimane di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Trattoria di assoluta impostazione emiliana dove troverete i salumi piacentini per antipasto, le paste fatte in casa, le crespelle con la farina di riso condite con gli asparagi (è piatto molto apprezzato anche da celiaci e dai vegetariani), lo stinco di maiale al forno, l'anitra alle olive e tutte le carni di bassa corte. Notevoli e degni di nota pure i dessert d'impostazione casalinga. Alla cucina sovrintendono Mariangela e Valeria, capacissime di interpretare la tradizione, mentre Giuseppe Trecordi, il titolare, si occupa della sala che pur nella sua semplicità si mostra accogliente. In cantina soprattutto produzioni locali. Da segnalare il menù dei giorni di lavoro a 12,50 euro, per un pasto di buona fattura a un prezzo davvero invitante.

PORTICO E SAN BENEDETTO (FORLÌ-CESENA)

Agriturismo La Montanara

via Montanara 10, località Portico di Romagna, 47010 , Tel. 0543967208 , Fax 0543 956055 , Cell. 335 5622800

agrilamontanara@libero.it, www.agriturismolamontanara.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili 1 mese tra gennaio e febbraio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Prestate particolare attenzione ai formaggi: li fanno loro e sono buonissimi. Idem dicasi per i salumi. E saranno proprio formaggi e salumi ad aprire il pasto in questo agriturismo ospitato in un casolare del 1874 ben restaurato e che dischiude un paesaggio magnifico. Il locale è infatti situato lungo la Valle del Montone e non distante dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, in un'esplosione di colori, suoni e profumi che solo l'Appennino – in questo caso tosco-romagnolo – sa dare. Ai fornelli operano Francesca e Alessandro, che hanno voluto ricreare una cucina fedele alle tradizioni, in stretto rapporto con il territorio,

utilizzando prodotti freschi, secondo stagione e a chilometri zero. Ecco allora le paste fatte in casa (notevoli i tortelli di patate alle erbe aromatiche), gli arrosti misti, il prosciutto di maiale al forno, le pietanze a base di funghi o di tartufi. E poi salumi nostrani come il prosciutto, le salsicce fresche o stagionate, i salami, la pancetta arrotolata e la coppa; i formaggi (da non perdere la Ricotta fresca e le Caciotte stagionate); anche le carni preparate in mille modi (dal coniglio all'anatra, dalla cacciagione al cappone, dai capretti ai piccioni, tutto rigorosamente proviene dall'agriturismo) non deludono. Ma da non perdere sono la panna cotta alla lavanda e la torta medievale a base di frutta fresca. Per i vegetariani e per i celiaci ci sono in carta piatti appositi. In cantina c'è una piccola selezione di vini (circa una decina di etichette), mentre ampia è la scelta di prodotti aziendali in vendita nel ristorante (formaggi, salumi, vino, confetture, miele, frutti di bosco sciroppati, ciliegie al Brandy ecc.). Da provare il liquore gelsino, produzione della casa realizzata con le more del gelso che nascono nel mese di giugno; una volta questo albero veniva coltivato per nutrire con le sue foglie i bachi da seta, ma purtroppo oggi questa pratica è scomparsa. Da segnalare che si organizzano serate a tema con degustazione di funghi, tartufi, polenta, maiale, zucca o di fiori (maggio).

Al Vecchio Convento

via Roma 7, località Portico di Romagna, 47010 , Tel. 0543 967053, 0543 967014 , Fax 0543 967157 , Cell. 347 3719260

info@vecchioconvento.it, www.vecchioconvento.it

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: mercoledì, mai per i clienti dell'albergo
Ferie: 10-30 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Si sale da Castrocaro passando da Dovadola, verso l'infinito delle foreste casentinesi. Prima di arrivare qui è utile fare una sosta a Rocca San Casciano per vedere le vestigia della Romagna toscana, divenuta forlivese per volere di Benito Mussolini. Il viaggio è una totale immersione nel bello di una natura appennica aspra e gentile e mi vengono in mente, mentre trascorro da Terra del Sole alle rocche fiorentine, alcuni versi di Dino Campana che è stato il massimo poeta di questi luoghi dai quali ha tratto la sua inquietudine di vivere. I Canti Orfici restano un monumento alla vita agra, per dirla con Bianciardi. Ma l'incontro con Portico e San Benedetto di Romagna evoca – a parte l'incanto delle mura medievali che sembrano ergersi dalle colline verdissime di lecceti, faggete e querceti – atmosfere dantesche. Troverete a Portico Palazzo Portinari, fu sede estiva della famiglia di Beatrice, l'amata di Dante. E mi sovvien quel «io sono Beatrice che ti faccio andare», autentico viatico sentimentale. Ci voleva una sensibilità tutta particolare per interpretare al meglio la magia di questi luoghi. Ci sono riusciti i Cameli, una famiglia intera, babbo, mamma, figli, che con totale dedizione si sono dati al restauro del Borgo e nel vecchio convento francescano hanno realizzato prima un ristorante di assoluto livello gastronomico, poi in tutto il paese un albergo diffuso. Se andate in cerca del buono della vita, avete necessariamente un appuntamento con il Vecchio Convento. Anche perché da qui è un amen

partire alla scoperta di luoghi dove il sacro della natura s'accompagna alle prassi ieratiche degli uomini salendo ad esempio a La Verna, a Camaldoli dove le preghiere dei monaci, il romanico delle badie e il gotico degli abeti diventano un inno all'estasi del vivere. Non è estasi ma pienissima soddisfazione gastronomica quella che Giovanni, Massimiliano e Matteo (Cameli) in cucina riescono a proporre per gli ospiti. I prodotti sono tutti ricavati dall'orto dell'albergo diffuso e dalle serre, la cucina è tradizionalissima, le carni di bassa corte sono allevate in proprio, mentre per i maiali ci si rivolge al Grigio del Casentino e per le carni si oscilla tra Romagnola e Chianina, che è come dire il massimo che si possa avere. Detto tutto questo vi racconto che la sala del ristorante è straordinariamente retrò, ma accoglientissima, con le belle travi a vista e una saletta privata incantevole scaldata in inverno da un grande camino. I Cameli appartengono a Portico di Romagna molto più di quanto a loro non appartenga un pezzo del paese. Sono tra le famiglie più antiche di questi luoghi di nobiltà rurale e conservano nelle prassi dell'accoglienza un invidiabile mix di spontanea cortesia e di aristocratica eleganza. Ma è tempo che vi dica che cosa potete gustare. Potete acconciarvi a un'insalatina di misticanza perfetta, alle lasagnette con tartufo estivo di eguale delicatezza e a un filetto di maiale di buona esecuzione. Le specialità del Vecchio Convento sono in autunno i funghi e i tartufi, le carni alla brace, gli stracotti, in primavera e in estate tutto ciò che si può fare con le erbe spontanee, con i frutti dell'orto, con gli asparagi. Tutto dal pane alle paste ai dolci è preparato in casa. La cucina è ovviamente stagionale e i piatti sono espressi. Dovete dare tempo ai Cameli di esprimersi. E del resto qui a Portico il tempo è una dimensione lontana. Vi dico solo che la cantina ha il meglio di Toscana e di Romagna e che un soggiorno nell'albergo diffuso in camera doppia a pensione completa non supera i 90 euro al giorno. Roba da starci tutta la vita. Se proprio

avete curiosità di sapere tra le tante ricette che cosa si può trovare di specialissimo vi elenco un po' di piatti: lasagnette ai sughi vegetali (o in stagione agli asparagi), Fonduta al tartufo, capriolo al cartoccio con salsa di vino rosso, cinghialetto al pepe verde, insalata di ovuli e tartufo (ma anche insalate di erbe spontanee), mousse fantasia. Il menù degustazione è offerto a 45 euro: ma dovete avere molto, molto appetito per esaurirlo. Altro non voglio dirvi se non che questo è uno dei luoghi dove la vita ha il sapore di buono.

POVIGLIO (REGGIO EMILIA)

Albergo Ristorante Casa Motta

via Motta 4, località San Sisto, 42028 , Tel. 0522 960764 , Fax 0522 969392

casa.motta@virgilio.it, www.paginegialle.it/casamottasas

Coperti: Interni 100; Esterni 200
Chiusura: martedì; domenica a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Una cucina assolutamente tradizionale come s'addice a chi apre bottega nella Bassa del Po. I sapori sono autentici e una specialità come il risotto alla Motta (la ricetta la trovate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) è rappresentativa dell'offerta gastronomica di questa insegna. La classica trattoria-locanda di paese, ospitata in un casale dell'Ottocento ristrutturato, dove poter gustare una cucina sì di territorio, ma realizzata e presentata dallo chef patron Lorenzo Parenti con qualche tocco di creatività; ecco allora spuntare tra gli antipasti polenta arrostita con pancetta e ciccioli, salame nostrano morbido con polenta arrostita, salumi tipici, culatello insaporito all'aceto balsamico tradizionale, insalatina di funghi prataioli prosciutto e Parmigiano Reggiano all'aceto balsamico, salame fritto nel Lambrusco o nel vino bianco dell'Emilia. Tra i primi fantastiche le pappardelle all'anatra, il risotto alla parmigiana o al ragù di pesce gatto, i tortelli verdi al burro e salvia, immancabili i cappelletti in brodo o al ragù o alla panna, le tagliatelle al ragù di anatra o di asinina, gli gnocchi di patate con ragù di carne suina e polenta. Si prosegue con il mitico coniglio alla Motta arrosto, il filetto di vitellone all'aceto balsamico o alla griglia, la tagliata di cavallo al miele e radicchio rosso, la polenta con stracotto di asinina, l'insalata grande, i formaggi alla griglia, le tigelle con salume e con Stracchino. Chiusura in bellezza: golosissima la spongata della nonna, la torta giandujotta, la torta al limone, la sbrisolona, la zuppa inglese, il gelato, lo zabaione caldo con amaretti, la torta al limone, il busilàn servito con un bicchiere di Passito. In cantina una quarantina di etichette per lo più locali e un buon Lambrusco. Il bel giardino vi permetterà di mangiare all'aperto nella bella stagione, mentre delle confortevoli camere vi ospiteranno per la notte. A tutti coloro che si presenteranno prima del conto con questa guida in mano verrà applicato uno sconto del 10% sul totale!

PREDAPPIO (FORLÌ-CESENA)

E Galet

via Casetta dei Raggi 34, località Colmano, 47016 , Tel. 0543 921136, 0543 767618 , Fax 0543 922144

villaraggi@libero.it

Coperti: Interni 100; Esterni 30
Chiusura: lunedì-mercoledì; venerdì, tranne luglio e agosto
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Sentori di grigliate, di sottobosco, di aria di festa. È un condensato di romagnolità questa azienda immersa nel verde nei dintorni di Predappio. Che appartiene al signor Gian Paolo zanetti Protonotari Campi, produttore di vino, ma la cui gestione è affidata a Pasquina che è anche la cuoca del ristorante. L'ambiente risulta piuttosto semplice, spartano e il menù è davvero esiguo, ma la materia prima e i piatti proposti hanno una genuinità e una qualità

indiscutibili. Adatta per famigliole – e non solo – che non vogliono o che non possono spendere molto, la cucina è romagnola e casereccia, con paste tirate a mano e secondi alla griglia (carne di cavallo, di asino, di maiale, di castrato e di puledro). Tra gli antipasti abbiamo provato dei semplici ma ricchi crostini misti, una serie di affettati locali come il salame, il prosciutto e la coppa. Buone le tagliatelle al ragù, i tortelloni al sugo di verdure, i tortelli e i cappelletti, ma le specialità sono le minestre. Tra i dolci, tutti rigorosamente di fattura casalinga, troviamo la panna cotta, la zuppa inglese, la crema di Mascarpone, le ciambelle e le crostate. Vini dell'Azienda Zanetti: Trebbiano, Sangiovese, Albana e Chardonnay. A tutti coloro che si presenteranno prima del conto con questa guida in mano verrà applicato uno sconto del 10% sul totale!

RAVENNA

Ristorante Alma

via della Pace 468, località Marina di Ravenna, 48122 , Tel. e fax 0544 530284

Coperti: Interni 60; Esterni 60
Chiusura: lunedì
Ferie: periodo natalizio; variabili in inverno

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Cucina di terra per dire: mangiamo alla ravennate. È questo che vi attende a un indirizzo ormai divenuto di tendenza tra i gourmet che vanno in Romagna. Sebbene si trovi in una delle località marittime più note non propone pesce, ma piatti di terra, secondo disponibilità del mercato e delle stagioni. A gestire il tutto sono i due fratelli Michele e Massimo Foschini, uno in cucina e l'altro in sala, i quali si sono adoperati per tradurre in piatti gli usi e i costumi locali. Così si comincia con salumi e Squacquerone accompagnati dall'immancabile piadina. Tra i primi ottime paste tirate a mano che hanno reso il locale noto in tutta la città: tagliatelle al ragù, garganelli, cappelletti in brodo o al sugo di carne e strozzapreti al sugo di castrato; i secondi prevedono carni alla griglia, coniglio al pomodoro in casseruola, stinco di maiale al forno, faraona in umido con capperi e olive, carni arrosto. Si finisce con dolci casalinghi come crostate, Mascarpone, panna cotta e zuppa inglese. In cantina alcuni vini regionali.

REGGIO NELL'EMILIA (REGGIO EMILIA)

Antica Trattoria del Tondo

via Fratelli Manfredi 49/1, 42124 , Tel. 0522 921782 , Cell. 335 1366836

www.anticatrattoriadeltondo.com

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica, lunedì, martedì a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

È tutta la famiglia Immovilli (il padre e i suoi tre figli maschi) impegnata a gestire questa trattoria che è diventata un classico. Vanta quasi novant'anni di attività (fondata nel 1921). Oggi, se vi capiterà di provare la cucina di Gianluca Immovilli, scoprirete sapori tradizionali, arricchiti con qualche rivisitazione che spesso non delude il palato, ma anzi lo gratifica: salumi nostrani accompagnati dal "mitico" gnocco fritto, e poi paste tirate a mano come tortelli verdi o di zucca, farro mantecato con Fonduta di formaggi e pere, tagliatelle, filetto di black Angus alla piastra o di Angus irlandese caramellato al balsamico, per finire torta di pere tiepida con gelato alla crema e salsa di cioccolato. Ambiente rustico con arredi in legno, atmosfera informale, gestione familiare, locale climatizzato. Menù degustazione a circa 30-35 euro e un menù fisso a 14 euro per il pranzo. Buona la carta dei vini che conta quasi 200 etichette diverse, con una predilezione per le produzioni locali. Da segnalare che si organizzano serate a tema con degustazioni dei vini delle migliori cantine italiane.

Ristorante A Mangiare

viale Monte Grappa 3/a, 42121 , Tel. e fax 0522 433600

staff@ristoranteamangiare.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 37 - 45 euro

Reggio Emilia nell'immaginario collettivo è la città del tricolore, del formaggio e dell'erbazzone. Bene, tutto questo e molto altro troverete da A Mangiare. In prossimità del centro storico, a ridosso della cinta muraria, un indirizzo da non perdere se si amano i sapori autentici e schietti della buona cucina emiliana. Il successo di questo locale si deve ai soci Sandro zani e Olatz Agoues, che lavorano ai fornelli per preparare tutta una serie di specialità che comprendono: selezione di salumi per iniziare, gnocco fritto con affettati misti, culatello di zibello, prosciutto, salame di Felino, coppa e spalla cotta; e poi primi piatti come i tortelli verdi con burro e Parmigiano Reggiano, le tagliatelline con julienne di culatello, gli gnocchi di patate e funghi su specchio di cavolo nero, i tortelli di zucca con soffritto o i tortelli di mele Renette con pistacchi di Bronte, i cappelletti in brodo di cappone, il risotto nero con riccioli di calamari saltati, gli spaghetti di kamut con bottarga di muggine e qualche piatto che svela piccoli guizzi creativi. Notevoli anche i secondi piatti: stinco di maialino al forno con cipolline borettane al balsamico e purè di patate, carré di agnello allo zibibbo con millefoglie di patate e zucchine, sfilacci di coda di manzo stufati al

vino rosso con patate cremose e nocciole alla liquirizia, scaloppa di fegato grasso con mele caramellate, cilindro di zampetto di maiale e fagioli brasati al Cognac con verza e mele, spiedini di coda di rospo al profumo di olive verdi e lavanda con fagiolini e melanzane arrosto, calamari alla piastra con emulsione di balsamico funghi porcini crema di riso e zenzero, gamberoni al forno sfumati al vino bianco, baccalà in confit con fantasia di zucca e animelle di vitello, lumache alla bourguignonne. Nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo troverete diverse preparazioni di questo locale e potrete farvi un'idea della raffinata semplicità di questa cucina. Esiste un menù degustazione a 37 euro, ma lasciatevi lo spazio per gustare la classicissima zuppa inglese, il più rivisitato gelato allo zenzero o per bere una delle 200 bottiglie di vino presenti in carta. Ancora due note: i salumi (ad esempio il prosciutto stagionato 24 mesi) e tutte le materie prime sono di prima qualità, così come i menù che risentono delle stagioni, a indicare che qui sì c'è atmosfera di casa ma anche tanta attenzione per la cultura gastronomica.

RIMINI

Il Quartino

via Coriano 161, 47924 , Tel. 0541 731215

info@ilquartino.it, www.ilquartino.it

Coperti: Interni 180; Esterni 180
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani

Un indirizzo buono anche per chi fuma: hanno l'area riservata. E indirizzo buonissimo per chi ama la pasta fatta in casa e la cottura alla brace. In piena campagna, proprio sulle colline riminesi, questa osteria-trattoria dello chef patron Alessandro Baroni che crea specialità all'insegna della tradizione romagnola, con esecuzioni che non rimangono mai troppo invadenti al palato e che sempre più ci convincono. Ampia e interessante la carta che viene cambiata in media ogni due settimane; c'è comunque un menù degustazione a 32 euro (minimo due persone). Tra gli antipasti troviamo crostini assortiti, Formaggio di Fossa di Sogliano col miele, carpaccio di manzo con funghi e rucola, lonzino di maiale con salsa alla senape, anatra marinata guarnita con mela Grany Smith, cima di vitello alla genovese, bresaola di manzo con mousse di Caprino, sformatino di verdure con Fonduta, affettati misti o l'antipasto assortito del Quartino. Paste naturalmente tirate a mano: tagliatelle con guanciale cicoria e Pecorino romano, gnocchi di patate con Gorgonzola e rucola, ravioli di formaggi con pomodoro e maggiorana, pappardelle con ragù di cinghiale, strozzapreti con ragù bianco di vitello e asparagi, oltre alle crespelle o alla zuppa del giorno (cappelletti in brodo la domenica). Nei secondi si passa dalla tagliata di manzo alla brace con contorno

misto al galletto alla cacciatora, dal brasato di vitello al capocollo di maiale farcito alla griglia con caponata, ma anche piatti per vegetariani come il Tomino alla brace. Da segnalare che la carne alla griglia è cotta con carbone vegetale. Un plauso va ad Alessandro per i dolci fatti in casa e per i suoi 350 vini in carta, con etichette regionali, nazionali e con qualche puntatina in Francia e in Sudamerica, ma anche per la carta dei distillati i quali possono essere sorseggiati nella sala fumatori. Il giardino esterno, la facilità di parcheggio, l'area giochi per bambini (che hanno anche un menù apposito a 13 euro) fanno la differenza e spesso il locale è pieno e con serate di degustazione; meglio, quindi, prenotare.

Osteria dë Börg

via Forzieri 12, località Borgo San Giuliano, 47921 , Tel. 0541 56074 , Fax 0541 22530 , Cell. 335 7696611

info@osteriadeborg.it, www.osteriadeborg.it

Coperti: Interni 100; Esterni 80
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 28 euro

Sono una sorta di dinastia della ristorazione, perché oltre a questa tavola riminese che più tradizionale non si può gestiscono anche il ristorante Dallo zio e la Trattoria La Marianna,

indirizzi egualmente validi dove la proposta di cucina si differenzia: un po' più creativa la prima, molto marinara la seconda. Ma ciò che ci ha colpito di questa osteria è l'autenticità. Nel caratteristico borgo di San Giuliano, Mirko Monari, Giuliano Canzian e la moglie Enrica Mancini propongono i piatti della tradizione romagnola con la piadina appena cotta a fare da baluardo gastronomico, accompagnata da salumi e formaggi locali: Formaggio di Fossa di Talamello, quello di Roncofreddo servito con confetture fatte in casa e gustosissimi salami. Se però preferite passare subito ai primi piatti, vi consigliamo la pasta tirata a mano dagli chef Gianstefano Polignano e Mirko, come gli strozzapreti con polpettine e broccoletti, gli gnocchi con Fonduta di formaggi crema di spinaci funghi e salsiccia, le tagliatelle al ragù di manzo tagliato a coltello, la polenta bramata con ragù di salsiccia, le lasagne al forno (su disponibilità), i cappelletti alle carote della Luisa o quelli più classici in brodo, ma anche le zuppe e i risotti secondo stagione. Si prosegue con la costata e la Fiorentina della Val Marecchia, la faraona in tegame con carciofi freschi, le costolette di agnello a scottadito, la tagliata di manzo alla brace con aceto balsamico ed erbe fini, il filetto alla brace con sale grosso di Cervia e rosmarino. Dolci di fattura casalinga sia al cucchiaio che pasticceria secca e buoni vini romagnoli o dell'Italia centrale (circa 120 etichette). C'è anche la possibilità di scegliere il menù degustazione a 28 euro, proposto però per due persone, che comprende: piatto rustico dell'Osteria (crostini farciti su pane toscano di San Sepolcro, cassoncini assortiti, rotolino di piada farcita, tortino di patate e cavolfiori con Fonduta al Gorgonzola, quiche ai porri), strozzapreti con polpettine e broccoletti, tagliatelle al ragù di manzo tagliato a coltello, brasato di manzo della Val Marecchia con polenta bramata, assortimento di dolci al cucchiaio di produzione propria, caffè con pasticceria secca. A conclusione non perdetevi un ottimo digestivo: qui infatti si

prepara in casa un particolare liquore al finocchio selvatico.

Trattoria La Marianna

viale Tiberio 19, località Borgo San Giuliano, 47921 , Tel. e fax 0541 22530

info@trattorialamarianna.it, www.trattorialamarianna.it

Coperti: Interni 120; Esterni 100
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 40 euro

Usciti dall'Osteria dë Börg eccoci da La Marianna, l'altra tavola di Mirko Monari, Enrica Mancini e del marito Canzian. Giuliano qui cucina in coppia con Angelo Iervolino e in un ambiente molto caratteristico è pronto a farci gustare ostriche, sardoncini marinati o al testo con insalata cipollotto e piadina (molto richiesto), salmone affumicato con pepe rosa, insalatina di seppioline con verdurine, polipo in insalata con rucola e pomodorini, mazzancolle alla catalana, misto di antipasti freddi. Si possono scegliere anche gli antipasti caldi composti da: seppioline alla brace, canestrini gratinati, seppia in umido con piselli, vongole poveracce alla marinara (buonissime), cozze nostrane alla marinara, spiedini di calamaretti o di mazzancolle. Tra i primi avremo: tagliatelle alle vongole, gnocchi di patate con mazzancolle calamaretti pomodorini e spinaci freschi, strozzapreti con sugo di

canocchie, risotto rosso tradizionale alla marinara, tagliolini allo scoglio; tra i secondi la proposta si articola in fritto di paranza, capesante gratinate, brodetto tradizionale, grigliata mista. A chiudere oltre al sorbetto dolci casalinghi. La carta dei vini è fornita di 120 etichette. In estate è molto gradevole consumare i pasti sulla grande terrazza e volendo a 38 euro si può optare per il menù degustazione de La Marianna, davvero completo.

RONCOFREDDO (FORLÌ-CESENA)

L'Osteria dei Frati

via Comandini 159, 47020 , Tel. e fax 0541 949644

monacellifabrizio@libero.it, www.osteriadeifrati.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì, tranne in agosto; a pranzo in agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Be' ci ha pensato Cevoli (sì quello di zelig) a rendere famoso Roncofreddo. Ma in realtà

anche questa tavola, con la vocazione alla tradizione, ha contribuito a dirottare turisti verso la collina. I titolari Lucia Cossu e il marito Fabrizio Monacelli (lo chef) mettono in tavola – secondo disponibilità dell'orto e del mercato – i sapori autentici di Romagna, con un menù che varia ogni due mesi. A cominciare dagli antipasti con una buona selezione di salumi e formaggi accompagnati dalle immancabili piadine servite calde, e con bruschette, asparagi di Roncofreddo bolliti con crema affumicata al Parmigiano, trancio di gattuccio (palombo) con salsa d'ostrica barba di frate e melanzane, primizie dell'orto in cassetta con spuma di Squacquerone misticanza d'erbe e crosta di pane; si prosegue con le paste fatte in casa tra cui tagliatelle, ravioli, passatelli, pappardelle, agnolotti (di carne, alla farina di ceci tostati, con asparagi e sugo d'arrosto), e anche zuppa di farro con uovo cotto alla milanese, corzetti all'uovo con code di gamberi saltati e favette, spaghetti artigianali alle vongole veraci con carciofi, orzotto mantecato allo zafferano con quaglia lardellata, rotolino di pasta all'uovo con Ricotta di pecora pancetta pinoli pomodori confit e olive. Tra i secondi millefoglie di branzino con verdure saltate e fondente di arance, tagliata di manzo con sauté di verdure mignon e ristretto di Sangiovese, anatra con frutta secca e asparagi in crosta di pasta filo, polletto farcito con purè di patate ed erbette piccanti, maialino da latte al forno con insalata di patate tiepide all'aceto di mele e salsa di senape. In alternativa un bel carrello di formaggi o variazione di dessert agli asparagi, semifreddi al bicchiere, maracja-mela-prugna al vino rosso con coriandoli di meringa, tortino al cioccolato e mandorle con cuore caldo alla menta e semifreddo alla liquirizia, crème brûlée ai fichi e cannella, semisfera al caffè uvetta e crema al Whisky, guazzetto di frutta e verdura con semifreddo al limone e crema fritta. Piacevole il giardino d'inverno come pure quello estivo dal quale si domina gran parte della riviera. Suggestiva la location, dato che il ristorante si trova sopra i resti di

un antico monastero. Da segnalare che a luglio e ad agosto tutti i martedì si organizzano serate a tema con musica dal vivo, prevalentemente jazz. Per rendere ancora più dinamica l'offerta ci sono alcuni menù particolari: il degustazione dell'Osteria viene proposto a 24 euro, quello agli asparagi a 29 euro e quello di pesce a 38 euro (tutti per almeno due persone ed escluso bevande). La cantina è nella stessa cifra del menù, ben articolata e di livello con circa 300 etichette.

SAN LAZZARO DI SAVENA (BOLOGNA)

Trattoria Largo Biacchese

via Maceri 3, 40126 , Tel. 051 6255408

Coperti: Interni 65
Chiusura: lunedì
Ferie: agosto variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Un posto molto alla buona, rustico, spartano, con tovagliato di carta e servizio familiare che

nel 2010 ha festeggiato 50 anni di attività. La location è un po' difficile da trovare, si deve attraversare un ponticello e arrivare con una strada sterrata sulle rive di un laghetto per la pesca sportiva. Diverse sono le mani artefici di questa cucina tipicamente bolognese, ma le redini sono affidate al titolare Giovanni Cerrè. Tra le specialità vi segnaliamo tortellini, tagliatelle (fatte in casa), tagliolini con le cotiche, zucchine ripiene e trippa. Non da meno sono i dolci, tutti artigianali e tutti secondo tradizione: zuppa inglese, panna cotta, crème caramel. Ma da non perdere sono le mitiche crescentine servite insieme con l'affettato. E nel bicchiere? Vini locali e molto Sangiovese. Ottimo rapporto qualità/porzione/prezzo.

SANTA SOFIA (FORLÌ-CESENA)

Agriturismo Poderone

via Campigna-Poderone 64, località Campigna, 47018 , Tel. e fax 0543 980069 , Cell. 347 9460946

Coperti: Interni 70
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 28 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Siamo nel cuore del Parco delle Foreste Casentinesi: uno spettacolo fiero della natura. E qui in un vecchio casolare si trova questa osteria che offre una cucina tosco- romagnola. Avrete i tortelli di patate, gli spaghetti alle rape rosse, l'acquacotta, la polenta con fagioli, le tagliatelle (anche di farina di castagne in stagione), i funghi, ottimi salumi, i Pecorini d'alpeggio, la carne di maiale e di Chianina, lo spiedo, il coniglio fritto o in umido. Notevoli anche i dolci, tutti di produzione casalinga (non perdetevi le ciambelle, specialità della casa). Lorenzina Benilli non fa altro che applicare in cucina il suo ricettario di casa e anche nell'accogliervi con assoluta spontaneità sarà vera! Non a caso leggete cosa ci scrive: «Faccio fatica a darvi ricette perché le dosi sono a braccio; è una vita che insegno vecchi profumi di casa mia. Non ho carta dei vini né degli oli, però ho un buon Sangiovese locale e un buon olio toscano. Rispetto i vegetariani, i bambini e ho grande attenzione nel servire i celiaci e le allergie in genere». Se non è accoglienza vera questa! E poi ci sono i menù degustazione a 28 e a 35 euro, i bambini sotto i 10 anni hanno uno sconto del 50%, e adiacente al locale è stata ristrutturata una vecchia stalla con loggia dove è stato ricavato un salotto "buono" con una veranda che fa bene al cuore e alla mente. La nostra raccomandazione quindi è quella di chiamare prima di avventurarvi sui tornanti perché a volte Lorenzina decide di tenere chiuso o se è proprio stanca se ne va qualche giorno in ferie, magari a spigolare tra i boschi del Casentino in cerca di funghi o di asparagi selvatici che poi in cucina trasforma in sughi, in frittatine, in prelibatezze di bosco. Il luogo è comunque incantevole e l'atmosfera rilassante.

Osteria Del Borgo Da Fischio

via San Martino 61/B, 47018 , Tel. 0543 970417 , Cell. 347 2121158

Coperti: Interni 50; Esterni 35
Chiusura: giovedì
Ferie: variabili a metà luglio e a inizio dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 - 30 euro

A pochi chilometri dal paese di Santa Sofia, nella Romagna appenninica meridionale, la mano dell'uomo ha imprigionato le muggenti acque del fiume Bidente grazie alla diga di Ridracoli, la quale origina un lago che, con le sue insenature e il suo aspetto selvaggio, sembra trovarsi lì da sempre. A metà strada circa tra il capoluogo e il bivio per la diga, lungo la via che seguitando tra aspri tornanti conduce all'alto Passo Della Calla e quindi in Casentino, si trova la nuova sede dell'Osteria Da Fischio, fino a qualche tempo fa situata in pieno centro a Santa Sofia. Quando si parla di questa trattoria non c'è cosa più ardua che elencare un menù, dal momento che qui la proposta varia tutti i giorni e si lavora soltanto con prodotti freschissimi. Dirige le danze Fabio Castellucci insieme al babbo Franco, mentre la cucina è territorio incontrastato di mamma Fiorella. Le paste sono tutte tirate a mano: potreste trovare tortelli di carne, di patate, di stridoli o rosolacce (erbe di campo) quando è stagione, cappelletti di pavone o di cappone in occasione delle feste, cappellacci di Ricotta conditi con guanciale, tagliatelle al sugo di carne oppure al sugo di salsiccia e stridoli, di porcini freschi o di prugnoli, quando è il periodo. Come secondi le possibilità

non sono meno: carni di Bovina Romagnola brasate, bistecche alla griglia, spalla di maiale arrosto, piccione nostrano arrosto, carni di agnello locale allevato allo stato brado, capretto in umido con erbe nostrane oppure con carciofi o patate, trippa in umido oppure (d'estate) in insalata con erbe pomodorini e olive; importante è il baccalà, grande piatto della tradizione santasofiese, proposto in moltissimi modi e combinazioni: potrà capitarvi infatti alla griglia, in umido con i porri, oppure in insalata coi fagioli, con i tagliolini, fritto o al forno. Nel periodo invernale si trovano con facilità i piatti a base di funghi (se possibile rigorosamente provenienti dalle Foreste Casentinesi), come i porcini al cartoccio, alla griglia, trifolati, naturalmente anche nel sugo oppure crudi in insalata e sui crostini; non manca il tartufo, sulle tagliatelle o sulle uova, e il buonissimo raviggiolo, il formaggio locale più importante. Altro fiore all'occhiello di questa osteria è la selvaggina, che viene cucinata prevalentemente nel periodo della caccia (da ottobre a marzo), meglio se su prenotazione (per garantirne la provenienza locale), che merita un accenno particolare: potete infatti ordinare carpacci di daino o di cinghiale, tagliatelle alla lepre, tortelli al sugo bianco di cinghiale, cotolette di cervo, cinghiale o daino in umido, lepre in salmì. Ma non solo, la suprema ghiottoneria è costituita dalla cacciagione da piuma: crostini di anatra selvatica, tortelli ripieni di anatra con burro e rosmarino, polenta con allodole in umido, risotto con colombacci, fagiano in porchetta, polpettine d'anatra e anatra all'arancio, pernici (anche in sugo per le tagliatelle) ma soprattutto i succulenti tordi al tegame. Tutte portate divenute oramai una rarità nel panorama della ristorazione italiana, e "Fischio" non solo le propone, ma quasi le celebra nell'esecuzione magistrale dei piatti, che appaiono davvero degni di un banchetto degli dèi. Fermo restando che in questo caso il prezzo lievita un po'. Chiudono i dolci fatti in casa, tra cui ricordiamo la panna cotta preparata senza colla di

pesce, le crostate con marmellate artigianali e quando è la stagione giusta i dolci a base di castagne. Per finire, tanti vini, veri vini, per tutti i gusti e tutti i piatti. Dopo le fatiche lungo i meravigliosi sentieri delle Foreste Casentinesi, un'ottima idea per ristorare il cuore e le membra.

SARSINA (FORLÌ-CESENA)

Antica Osteria

via Sabino 34, 47027 , Tel. 0547 94365

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro
Menu: celiaci

Se volete qualche brivido, entrate nella cattedrale e fatevi imporre il collare dall'esorcista. Che abbiate fede o no è comunque un'esperienza forte. Poi uscendo godetevi questo angolo

d’incanto. Nel centro di Sarsina, in un’antica locanda risalente al xVIII secolo, sorge l’Antica Osteria di Luca Tassinari (il titolare), ambita meta mangereccia per gli amanti della tipica cucina romagnola di collina. Sappiamo però che è in corso un cambio di gestione e quindi potrà succedere che quando leggerete queste righe Luca non sarà più a capo del locale. Intanto però vi vogliamo parlare di quello che il Tassinari vi offre. Qui si gusta un’ottima piadina anche di farro servita calda con salumi e formaggi locali (tra cui sfiziosi raveggiolo, baziz, Pecorini e Squacquerone); qui si assapora la genuinità della tradizione locale nelle buonissime paste tirate a mano come tagliatelle, tortelli di erbe e di patate (specialità della casa), passatelli, cappelletti, polifemi di Ricotta. Ed è qui che si schiudono succulente ricette per secondi piatti che parlano di arrosti di coniglio, di agnello e di piccione, di fagioli con porcini o maiale alla brace; il venerdì si mangia anche pesce (sempre come tradizione vuole) con un ottimo baccalà con i porri, con le patate o in umido, le seppie con i piselli. Una interessantissima eccezione è quella del martedì a pranzo che ci rivela in carta una frittura di paranza croccantissima e un freschissimo plateau di pesce crudo. Ma la vera specialità del locale sono i polifemi ai porcini in rosso. Claudia Rita Comandini è la felice mano che crea anche i dessert: torte di cioccolato o di mele, semifreddi al torrone, una deliziosa zuppa inglese, un cremosissimo Mascarpone, tiramisù, scroccadenti (simili ai cantuccini) e ciambelle. Nel bicchiere trovate un ventaglio di circa 100 etichette di vino diverse; inoltre esiste la carta delle birre e si preparano le tagliatelle senza glutine per i celiaci.

SAVIGNO (BOLOGNA)

Da Amerigo

via Marconi 16, 40060 , Tel. 051 6708326 , Fax 051 6708528

info@amerigo1934.it, www.amerigo1934.it

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: lunedì; martedì da gennaio a maggio
Ferie: gennaio; 20 agosto-5 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 39 - 45 euro

State entrando in piccolo tempio della gastronomia emiliana dove tutto, ma proprio tutto è improntato alla qualità. Anche l'ospitalità assicurata in alcune stanze. Amerigo è aperto dal '34 e ben tre generazioni si sono passate il testimone per portare questa che in origine era una bottega di alimentari con mescita. Il 23 giugno del 2010, dopo due anni di lavori, è stata finalmente inaugurata la sala al primo piano della trattoria. L'opera, realizzata dallo scenografo Gino Pellegrini, racconta le stagioni in un grande affresco, viste dall'occhio

cinematografico dell'artista veneto che da qualche anno vive sulle colline a pochi chilometri da Amerigo. Resta però in stile originario l'antica salumeria con i bellissimi mobili in ciliegio ora scurito dai decenni dove trovate di tutto: salumi, confetture, salse, sughi, pasta (tutto prodotto o etichettato, il che significa controllato, da Amerigo). Poi salite nelle belle salette al primo piano dove potete acconciarvi a gustare una cucina di territorio e stagionale che trae dalla tradizione i denominatori di sapori ma che viene rideclinata secondo aggiustamenti contemporanei. Il menù – anzi meglio i menù, visto che cambiano con serrata periodicità – espongono sia classici che ricette di nuova creazione. Tanto per darvi un'idea vi cito alcuni piatti: salumi di Mora brada con tartufi e tigelle, calzagatti arrostiti avvolti nel lardo con verdure dell'orto, tigelle con gelato di Parmigiano all'aceto balsamico tradizionale, pâté di fegatini con caramella di Pignoletto Passito, battuta a coltello di Bianca Modenese con tartufo marzuolo, animelle dorate con carciofi e tartufo nero pregiato, frittellone di baccalà su zuppetta di borlotti tra gli antipasti. Seguono i primi con gli immancabili tortellini in brodo e le tagliatelle al ragù, ma anche tortelli con crema di Parmigiano al prosciutto di Mora, passatelli asciutti con salsiccia "Mezzamatta" e verza, lasagne al ragù bianco carciofi e tartufo nero pregiato, risotto Carnaroli al nero di Trombetta mantecato col cremino, gnocchi di patate ripieni di crema di Parmigiano al tartufo marzuolo. E ancora guancia di vitella brasata al Barbera, maialino di razza Mora in cotture differenziate con tortino di cipollotto gratinato, coniglio all'aceto balsamico tradizionale con patate, controfiletto tiepido a coltello e grassa gallina con tartufo, selvaggina (secondo la caccia del giorno) e un nuovo piatto chiamato l'orto di inverno. Egualmente di classe sono i dessert. Come vi ripeto sono solo alcune citazioni perché poi potete avere una selezione di salumi autoprodotti da Mora romagnola, una degustazione di

formaggi da Caprini a Pecorini a vaccini a misti accompagnati con le confetture di Amerigo, una nutrita serie di antipasti sfiziosi. Insomma siamo dalle parti dell'alta ristorazione, ma ancora con la cifra rurale che per nulla al mondo Alberto Bettini – chef patron del locale – abbandonerebbe. Da segnalare la cantina veramente accorta: ci sono 400 etichette nazionali e 100 – dico "cento" – etichette dei Colli Bolognesi (all'interno c'è pure una carta atlante dei vini di queste terre). Attentissima pure la carta dei distillati con una sessantina di proposte. Voglio in ultimo citarvi un piatto che a me è rimasto nel cuore: il baccalà alla bolognese in tre modi. È stupendo. Sappiate che ogni ricetta porta in carta la data di creazione e che potete optare anche per due menù: quello degustazione tradizionale a 39 euro e quello di stagione a 48-58 euro. P.S.: Savigno è una città del tartufo. Inutile che vi dica che in stagione Amerigo offre funghi e tartufi in cento preparazioni. Un motivo in più per andarci. E se vi presentate da Amerigo con la nostra guida in edizione corrente avrete uno sconto del 15% sulla migliore tariffa delle 5 confortevoli camere della locanda.

SOLIERA (MODENA)

Osteria Bohemia

via Canale 497, località Sozzigalli, 41019 , Tel. e fax 059 563041

info@osteriabohemia.it, www.osteriabohemia.it

Coperti: Interni 26; Esterni 16
Chiusura: lunedì e domenica
Ferie: 3 settimane in agosto; periodo natalizio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Qui i profumi dell'orto sono la dominante: Angelo (Lancellotti, cognome emilianissimo) e la moglie coltivano personalmente il loro giardino delle essenze e in cucina lo trasformano in piatti profumatissimi. Il menù, che varia spessissimo e rigorosamente secondo stagione, espone tra gli antipasti: i salumi serviti con pane caldo, insalata di pere lamponi tarassaco, piatto di coppa salame e lardo aromatizzato alle erbe, culaccia parmense con riccioli di burro, bue Piemontese affumicato con scaglie di Parmigiano Reggiano. Tra i primi cucinati espressi potete scegliere: tagliatelle con ragù di salsiccia, tagliolini alla radice di levitisco, tortelloni di zucca al burro e salvia, zuppa con lenticchie e fagioli, gnocchetti di patate al Gorgonzola e cerfoglio alla mediterranea, paccheri di Gragnano alla mediterranea, tortellini in brodo di cappone e manzo, gramigna con ragù di salsiccia; tra i secondi le opzioni sono: baccalà in umido accompagnato con polenta, maialino da latte al forno servito con patate arrosto, gulash con knedliky (pane di farina e uovo cotto nell'acqua), straccetti di filetto di maiale in salsa di aceto balsamico, tagliata di bovino Scottona italiana ai ferri rucola e Grana, filetto di bovino all'aceto balsamico, petto d'anatra alla menta, frittatina alle erbe aromatiche dell'orto con gocce di aceto balsamico stravecchio dell'acetaia di famiglia. Si chiude con un'ottima proposta di dessert: zuppina inglese, salamino dolce al cioccolato

accompagnato con crema di Mascarpone, strudel di mele e uvetta, crostata con marmellata di amarene, amaretti con mandorle, macedonia, gelato fior di latte con gocce di aceto balsamico invecchiato 30 anni nell'acetaia di famiglia, gelato alla crema affogato al caffè, cioccolatini variegati con a scelta dei distillati. Per sottolineare l'amore per le erbe di Angelo a metà pranzo (o a fine pasto) vi verranno servite delle tisane secondo stagione. La cantina si limita ad alcune etichette locali, ma vale la pena di assaggiare i loro infusi. Badate bene che nel ristorante c'è una norma ben precisa: «Il locale è piccolo, ma la quiete è grande, si prega quindi di non inquinarla con nessun tipo di giochino elettronico del cellulare, game boy, nintendo, playstation ecc.». Non vi pare un segno di civiltà? E poi se alla fine vi sentite stanchi ci sono anche due camere per pernottare. Davvero una piccola immersione nei profumi della natura.

SPILAMBERTO (MODENA)

Trattoria Da Cesare

via San Giovanni 38, località Sozzigalli, 41057 , Tel. 059 784259

Coperti: Interni 32
Chiusura: lunedì e martedì; domenica a cena

Ferie: 15-30 maggio; 20 luglio-20 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 35 euro

Quasi mezzo secolo di cucina tradizionale, senza deflettere di un millimetro. La qualità qui si chiama ricerca della materia prima, e pazienza se la cantina è piccina picciò: 30 etichette. Tutto il resto è una specie di albero della cuccagna emiliana. L'ambiente è familiare e informale, gestito dalla chef patronesse Marika Roncaglia. Si comincia con salumi e formaggi locali, sfiziose frittate all'aceto tradizionale di Modena, per proseguire con paste tirate a mano che qui, sin dal 1966, sono una vera specialità: tortellini in brodo, pasta e fagioli, tagliatelle verdi al ragù bianco, tortelloni di verdure e Ricotta. Tra i secondi meritano il bis il guanciale di vitello arrosto, la coppa di maiale, il fritto misto, la trippa alla parmigiana, la salsiccia di coniglio con aceto balsamico e cipolla, gli spezzatini e il baccalà fritto. Le dolcezze finali (fatte in casa) prevedono i tipicissimi amaretti di Spilamberto, ma anche la torta di caffè e cioccolato, il croccante, le pesche fatte con farina e zucchero colorate di Alchermes e arricchite con il cioccolato. Se proprio non sapete cosa scegliere c'è il menù degustazione a 35 euro che comprende un antipasto, 3 assaggi di primi, 2 secondi e una piccola degustazione di quattro dolci.

VARANO DE' MALEGARI (PARMA)

Osteria delle Vigne

via Roma 4, località Viazzano, 43040 , Tel. 0525 404328

Coperti: Interni 45
Chiusura: lunedì e martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 38 euro

Una sosta che mette insieme storia, tradizione, territorio e cura del particolare. L'Osteria delle Vigne sorge nell'antico borgo medievale di Viazzano, in Val Ceno, a pochi minuti dal casello autostradale di Fornovo di Taro. Un tempo denominata "Osteria della strada vecchia", oggi l'Osteria delle Vigne è gestita dalla famiglia Tambini che da diversi anni l'ha riportata all'antico splendore. Il locale piccolo e accogliente offre una cucina semplice e casalinga curata da Rita con Cristina. Il buon vino viene servito ai clienti dal titolare Antonio Tambini, detto Tonino. Tra le specialità troviamo: antipasti di salumi tipici con torta fritta e focaccia, deliziosi primi con più di sette varietà di tortelli, preparati in base alle verdure di stagione, ottimi secondi come la tagliata di manzo e dolci invitanti fatti in casa. La cura dei particolari è data dal comodo parcheggio, dalla sala climatizzata e dalla possibilità di ordinare in inglese. Direte: ma a noi che interessa? Forse poco, ma è segno che anche la ristorazione tradizionale nel nostro paese sta evolvendo.

VERGATO (BOLOGNA)

Uliani

via Porrettana 74, località Pioppe, 40038 , Tel. 051 917146 , Fax 051 6739621 , Cell. 347 3747253

Coperti: Interni 56
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Cambio di gestione per questa piccola osteria nelle vicinanze del fiume Reno. Oggi infatti c'è la famiglia Poccengu a tirare avanti le sorti di Uliani, avendo però lasciato invariato il menù e la filosofia gastronomica: tra le specialità tutte bolognesi vi segnaliamo: gobbetti gratinati al forno, tortelli con pere e basilico, tagliatelle; tra i secondi la classica cotoletta alla bolognese con prosciutto crudo e formaggio e quella alla petroniana, con tartufo e funghi. Piccola la carta dei vini con una quindicina di etichette locali; inoltre troverete un menù turistico a 15 euro, uno di lavoro (a mezzogiorno) a circa 13-15 euro. Servizio informale, gestione familiare e ambienti molto semplici.

VERGHERETO (FORLÌ-CESENA)

Albergo Ristorante Lanzi

via Don Babbini 10, località Alfero, 47028 , Tel. 0543 910024 , Cell. 340 9098420

hotellanzi@gmail.com

Coperti: Interni 70
Chiusura: mercoledì; mai dal 15 giugno al 31 ottobre
Ferie: febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Una sorta di stazione per i ciclisti, che ha portato a una speciale elaborazione di menù per questi turisti faticatori della strada. C'è infatti ora la proposta di alcuni piatti della cosiddetta dieta a zona. Inutile raccontarli a noi che siamo dei mangioni, ma per chi vuole bilanciare proteine, grassi, calorie e carboidrati l'attenzione di questo ristorante al regime dietetico è più che notevole. Oltretutto queste ricette bilanciate sono offerte a 13-17 euro e per chi fa escursioni in bici lungo una delle più tortuose ma anche affascinanti strade d'Italia

sono davvero leggere: per lo stomaco e per il portafoglio! Ma torniamo alla nostra passione per i sapori territoriali. È fuor di dubbio che Giovanni Maria Lanzi, chef patron, ha una spiccata sensibilità per la tradizione e la stagionalità. Tra i tanti menù potete scegliere: crostini con cappa di porcini (una vera prelibatezza!), prosciutto e crostino con lardo fuso di Colonnata, un'aulente insalata di porcini (di stagione) o dei salumi misti, e poi ancora tagliatelle e ravioli al ragù o ai porcini, tortelli di patate al ragù o al burro e salvia, cannoli alla Rossini (una delle specialità della casa), per proseguire con coniglio ai funghi porcini (la ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), agnello al forno o alla brace o saltato con aglio e rosmarino, Fiorentina, nodino di vitello, faraona al ginepro, filetto con cappa di porcino, scaloppa ai porcini o al limone, piccione al forno. A chiudere il pasto: crème caramel, zuppa inglese, crostata di more, semifreddi. Particolare interessante: qui nei mesi invernali si organizzano serate di degustazione di menù germanici. E visto che siamo sul Verghereto non dimenticate che funghi, tartufi e frutti del bosco sono ingredienti di una cucina davvero profumata. La carta dei vini, corposa, è di 100 etichette come anche quella delle Grappe. Per una sosta davvero piacevole. Chi si presenterà qui con la nostra guida in edizione corrente riceverà uno sconto del 10%!

VERUCCHIO (RIMINI)

Casa Zanni

via Casale 205, località Villa Verucchio, 47826 , Tel. 0541 678449 , Fax 0541 679454

info@casazanni.it, www.casazanni.it

Coperti: Interni 220; Esterni 350
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 24 - 30 euro

Hanno appena festeggiato i novanta anni di attività: ininterrottamente vocata alla valorizzazione della cucina di territorio. È un ristorante estremamente versatile che fornisce servizio di bar, gelateria, macelleria, cantina, bottega del buon sapore e trattoria. Diverse le sale che creano un'atmosfera in alcune più intima e in altre più allegra, ma un dato è comune a tutte: la cucina è genuina e ricalca le antiche tradizioni gastronomiche locali. Da uno dei menù stagionali scegliamo queste proposte. Tra gli antipasti: prosciutto di Carpegna e di Parma, salumi tradizionali accompagnati anche dalla piadina, Squacquerone e rucola, carpaccio di manzo al tartufo nero e Pecorino del Montefeltro, rustico di manzo con zucchine all'aceto, capriccio d'autunno, Tomino fuso con melanzane grigliate e goccia di pesto, formaggi vari tra cui bucciatello, Pecorino misto, Formaggio di Fossa. Tra i primi le opzioni sono: passatelli in brodo o cappelletti, gnocchi di patate al ragù, tagliatelle ai porcini, pasta matta alla contadina, strozzapreti alla salsiccia (molto richiesti), ravioli con burro e salvia. Per proseguire con i secondi che si alternano tra padella e forno e sono: piccione in salsa aromatica, coniglio in porchetta con olive taggiasche, tagliata di bianco di

pollo agli stridoli, tagliata al sale grosso di Cervia, filetto Roccamastino, bistecche della Valmarecchia, fegatini e salsicce, fegato di vitello all'oro di Romagna, carré di cinghiale con salsa di sottobosco e polenta, tagliata di pollo e noci su letto di soncino, braciole di agnellone, pollo nostrano alla griglia, piccione da nido alla griglia, spiedini di carne mista. Non è un caso che nel menù la carne abbia un ruolo di rilievo e che ci siano molti piatti a base di ciccia: dal 1919 la macelleria di Casa zanni opera un'attenta selezione sul mercato per avere i fornitori più seri e le carni migliori. Grazie a questa ormai centenaria esperienza cerca di proporre un prodotto che abbia il migliore rapporto qualità/prezzo come la Chianina, la Limousine e anche molti prodotti a chilometri zero. Infine una piccola carta dei formaggi o i dolci di impostazione casalinga: ciambella e biscotti rustici con Albana, semifreddo della casa, budino alla vaniglia e frutti di bosco, tortino caldo di mele e Calvados, latte cotto e miele agli agrumi, crème caramel, sformato di cioccolato e mandorle, sorbetto al limone o al caffè, zuppa inglese, gelato artigianale di produzione propria. In cantina trovate una novantina di etichette. È nella cifra della famiglia zanni, che gestisce il locale, l'ospitalità fatta di piccole attenzioni come la cura che Mauro Mari e Carla zanni mettono in cucina nella preparazione dei piatti. Due possibili menù degustazione: uno piccolo a 19 euro e l'altro a 25.

ZIANO PIACENTINO (PIACENZA)

Antica Trattoria del Tempio

via Creta 6, località Vicobarone, 29010 , Tel. e fax 0523 868263

antica.trattoria.del.tempio@virgilio.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì a cena; mercoledì
Ferie: gennaio variabili; estate variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Qui troverete delle golosità straordinarie. Ed è ancora più accattivante scoprirlo d'emblée. Perché a vederla l'Antica Trattoria del Tempio non sembrerebbe scrigno di tali delizie. La saletta è a dir poco spartana, la gestione è familiare e l'accoglienza è calda e spontanea. Il fiore all'occhiello è dato sicuramente dai salumi, parte di produzione propria, parte reperiti dai migliori artigiani della Val Tidone. Potreste limitarvi soltanto a questi, magari innaffiati da Gutturnio (qui si usa quello frizzante, ma il migliore è quello fermo), perché la pancetta si scioglie in bocca, il salame è equilibratissimo, la spalla cotta giustamente salata, il culatello di invidiabile dolcezza. I proprietari, i coniugi Katia Barbieri e Moreno Poggi, che è lo chef, li servono con il pane piacentino che è di consistenza burrosa. Ma oltre la frontiera norcina, incontriamo i pisarei e fasò (una sorta di gnocchetti di pane e patate, ovviamente con il condimento di fagioli), gli ottimi anolini con ripieno insaporito da sugo

d’arrosto rigorosamente in brodo, i tortelli d’erbetta al burro o conditi con pancetta e i buonissimi ravioli con Caciotta zucchine e sugo di pancetta e salvia o ravioli di melanzane al pomodoro. Tra i secondi ancora il campionario piacentino: dai brasati con polenta agli arrosti (gustosa la coppa), dal pollame ai piatti a base di funghi. A chiudere dolci di tradizione tra cui l’immancabile sbrisolona, lo zabaione caldo con cantucci, le crostate, i semifreddi, la panna cotta e un’eccezionale meringa con gelato e cioccolato fuso. La cantina, con una quindicina di etichette, è quasi esclusivamente locale, ma un paio di Malvasie, di Gutturnio e di Sauvignon meriteranno il vostro interesse, oltre agli amari preparati dai proprietari stessi. All’esterno c’è un ampio giardino con giochi per bambini. Prestate attenzione, se siete davvero golosi, alle confetture che sono fatte in casa e ai piatti di verdura: sono frutto delle loro fatiche di ortolani.

FRIULI VENEZIA GIULIA

AVIANO (PORDENONE)

Taverna All'Urogallo

piazzale della Puppa 1, località Piancavallo, 33081 , Tel. e fax 0434 655400

tavernaallurogallo@yahoo.it

Coperti: Interni 50; Esterni 25
Chiusura: mercoledì
Ferie: 3 settimane in aprile o maggio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Cucina tradizionale friulana e rigorosamente stagionale quella proposta dalla cuoca Romy, che si esprime splendidamente nel menù degustazione a 35 euro comprensivo di antipasto, primo, secondo e dolce (bevande escluse). Ma se preferite sondare la carta e scegliere secondo preferenza vi consigliamo di non perdere alcune specialità come i piatti a base di

funghi o del radicchio delle nevi (naturalmente secondo stagione) oppure come i canederli che qui fanno in maniera squisita o ancora come il carpaccio con Montasio e frutti di bosco, davvero un'eccellenza! Altrimenti ecco a voi alcuni piatti estrapolati dal menù: gnocchi coi finferli, risotto con il radicchio delle nevi (in primavera), orzotto con Pitina e vino rosso (in autunno); e poi spezzatino di cervo in salmì, gulash, carni alla griglia, selvaggina (una delle specialità della casa). Dulcis in fundo l'immancabile strudel, tiramisù con amaretti e biscotti friulani con farina di mais; tutto fatto in casa. Il titolare Sergio Babbo, nonché marito di Romy, è anche un esperto sommelier, quindi se volete una dritta su che bottiglia abbinare al pasto lui ve la consiglierà tra un'ampia scelta di 300 etichette.

CASTELNOVO DEL FRIULI (PORDENONE)

Osteria dal Cjco

località Oltrerugo 119, 33090 , Tel. e fax 0427 90032 , Cell. 338 7604185

cjco@libero.it, www.osteriadalcjco.it

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: martedì; mercoledì

Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

C'è una leggenda su questa osteria: «Un giorno mentre camminavo nei boschi intorno Borc (il castello), intravidi in mezzo agli alberi un maruf, un piccolo folletto che si aggira ancora da queste parti, gli corsi dietro fino a che riuscii a catturarlo e lo misi in una gabbietta per farlo vedere a tutti! Lui però cominciò subito a piangere supplicandomi di liberarlo e mi disse che se l'avessi lasciato andare mi avrebbe fatto un regalo grandissimo. In un primo momento non volevo farlo, ma strada facendo mi intenerii e decisi di liberarlo; fu così che come regalo mi donò le migliori ricette per poter diventare un bravo oste... e così fu! Questo libro preziosissimo viene ancora conservato gelosamente presso l'Osteria dal Cjco per essere tramandato di generazione in generazione a tutti i suoi osti!!!». Ecco cosa ci scrivono questi fratelli gemelli di Castelnovo del Friuli. Liana e Massimo Cozzi seguono da anni l'idea che l'offerta di cucina del loro ristorante deve essere rigorosamente espressa, deve rispecchiare con autenticità il territorio, le tradizioni, le ricette di una volta, utilizzando ingredienti locali (addirittura della piccola frazione di Oltrerugo!), possibilmente biologici come il mais da polenta, la brovada, gli asparagi di pungitopo, le erbe spontanee, le zucche, il miele di acacia o di castagno, i frutti di bosco, gli ortaggi e quasi tutta la frutta di stagione. Non a caso fanno parte di un gruppo locale Val-Cosa Le Rivindicules di Civiltà Contadina, e l'osteria è marchiata come Ristorante Tipico Pordenonese e delle Osterie Friulane. Per indicarvi di quale cifra sia fatta la cucina di Liana vi segnaliamo che c'è una buona selezione di oli oltre all'olipe (condimento a base di olive e di peperoncino nostrano), che

la scelta dei formaggi è tutta territoriale (Montasio di varie stagionature, formaggi di malga sia di mucca che di pecora di varie stagionature, Ricotta franta, formaggio Frant sia di mucca che di pecora, salato asino, salato di malga, formaggio Caprino morbido) così come quella dei salumi (prosciutto crudo di San Daniele o di Travesio o D'Osvaldo di Cormons, maiale alla birra di produzione propria, soppressa, salame friulano, speck d'oca, Peta o Pitina – produzione tipica delle valli pordenonesi –, prosciutto di cinghiale e speck D'Osvaldo di Cormons). E poi se trovate il fogher (il tipico camino friulano) in sala da pranzo a scaldare l'ambiente (molto semplice e informale), allora non potete far altro che concordare con noi o meglio ancora fare una capatina quassù a provare il menù: asparagi di pungitopo con uova sode (in primavera), insalata di pere rucola e formaggio di malga in estate, trittico di porcini e formaggio salto in autunno, brovada cruda e pistum in inverno, fettina di foie gras come antipasti. Mentre tra i primi trovate fregoloz alle erbe con Ricotta affumicata in primavera, gnocchi di zucca con Ricotta affumicata in autunno, fagotti morbidi al radicchio di Treviso e kren (in inverno), risotto ai funghi galletti e mirtilli; e poi i secondi con petto di faraona alle erbe di primavera, fegato di vitello all'Ucelùt, guancia di vitello in umido con radic con le frices in inverno, filetto di maiale alle erbe aromatiche con patate al rosmarino. Infine dolci con il tiramisù di fragole e sciroppo di sambuco, la crostata morbida di vaniglia e lamponi, il gelato al miele d'acacia e la pite. Ma da non perdere sono: il toc' in braide e il tortino caldo al cioccolato. Il venerdì sera buoni piatti di pesce fresco. La carta dei vini si adegua ai piatti potendo scegliere tra 55 etichette. E se vi siete inerpicati sin qui (c'è una immensa mucca-scultura a dimensioni reali tutta colorata in giardino che vi attende) allora dovete anche provare uno dei sette distillati che trovate in carta. Si organizzano anche delle giornate a tema.

CAVASSO NUOVO (PORDENONE)

Trattoria Ai Cacciatori

via Diaz 4, 33090 , Tel. e fax 0427 777800 , Cell. 333 6505774

Coperti: Interni 35
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: 1 settimana dopo il 6 gennaio; 3 settimane in settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Ambiente rustico caratterizzato da una proposta gastronomica assolutamente territoriale e stagionale. A garanzia della freschezza dei prodotti c'è l'impegno di Daniele Corte, titolare non solo del ristorante ma anche di un macello dove produce salumi locali e reperisce carni di qualità. Le erbe officinali, molto usate nelle ricette primaverili, vengono scovate dalla suocera; il tutto viene preparato dalle esperte mani di Angelina zecchini, moglie di Daniele e chef della trattoria, che si adopra per una cucina nel rispetto della tradizione friulana, rigorosamente secondo stagione e secondo disponibilità del mercato. Regine delle pietanze sono la cipolla rossa di Cavasso, le erbe spontanee, gli asparagi e i funghi porcini in

stagione; in tavola si comincia con gli antipasti tra cui Ricottine fresche, frattaglie, fegato di vitello con cipolla rossa e rognoncini aromatizzati al dragoncello; si prosegue con i primi come orzotto con lo Sclopìt, blecs con ragù di agnello e maltagliati di farina di castagne con la lepre. Tra i secondi degni di nota sono l'agnello, il capretto, l'anguilla in casseruola con prugne acerbe, i bolliti e il maiale. Molto apprezzata è la selvaggina di piuma con beccacce, pernici, tordi, fagiani, germano reale; ma da non perdere è la tagliata di cervo con mirtilli neri. A chiusura una buona selezione di formaggi oppure dessert fatti in casa tra cui ottime crostate con mirtilli o frutti di bosco. Di livello la carta dei vini che vanta circa 300 etichette friulane e non, selezione che oggi continua a essere in allestimento con la scelta di nuove produzioni. Vi segnaliamo inoltre che la trattoria di Daniele organizza serate del baccalà con la partecipazione della Confraternita, degustazioni di vini di diverse aziende in abbinamento ai vari piatti e che la domenica dopo Ferragosto, in occasione della festa delle 5 P (Pitina, prosciutto, polenta, porcini e Pincion, ossia il formaggio salato a pasta dura stagionata che preparano da queste parti), si creano menù ad hoc.

CIVIDALE DEL FRIULI (UDINE)

Enoteca Ristorante De Feo

via Ristori 29, 33043 , Tel. e fax 0432 701425

info@enotecadefeo.it, www.enotecadefeo.it

Coperti: Interni 34; Esterni 16
Chiusura: lunedì
Ferie: ultima settimana di gennaio; 1 settimana a febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 - 40 euro

Soliman è lo chef di questa Enoteca che tra le migliori d'Italia continua la sua ricerca gastronomica per accordarla con i grandissimi vini che la terra furlogiuliana regala a noi appassionati di cibo e di vino. Sotto la geniale direzione di Dario Ermacora che è sì il proprietario dell'Enoteca De Feo, ma è in primis un appassionato gourmet e un ospite in tutto e per tutto friulano; franco, schietto, ma capacissimo di donare. Mille volte ho scritto di questa Enoteca, sempre stracolma per il cicchetto, l'aperitivo, l'incontro che sta nel cuore antico di un paese d'incanto, Cividale del Friuli con il Natisone che lo taglia creando un orrido, con le vestigia medievali che ricordano come qua si fosse insediato un presidio di civiltà giuridica e artistica di assoluto livello. Sono persuaso ormai da una vita, per aver girato in lungo e in largo l'Italia, che i luoghi hanno un senso se trasmettono emozioni. Ci sono enoteche tecnicamente perfette, ma che non trasmettono nulla. E invece vivaddio questo posto ha un'anima. E non è così perché la moda lo vuole, è la moda che non avendo suoi contenuti ha dovuto copiare De Feo, senza peraltro citare la fonte. Esattamente come quando noi ci illudiamo di poter fare a meno delle radici che sono la stratificazione delle tante vite e culture che ci hanno preceduto e ci hanno conformato. È questo il clima che si respira da De Feo. Arredamento anni Ottanta, bottiglie ovunque (la carta ne espone più di

500, il servizio a bicchiere è vastissimo nelle opzioni: oltre 35 proposte al giorno), due salette, più un “sotterraneo” intimo, il bancone dove consumare “l’ombra” scandita da tutte le migliori cose che il Friuli produce e conserva in cantina e in dispensa. E nella bella stagione ci si spande in via Ristori (e poi ditemi che i luoghi non hanno una loro vocazione) e in piazzetta. Il menù qui cambia di quindici giorni in quindici giorni, impossibile dare conto di piatti senza che siano nel frattempo invecchiati, anche perché la ricerca della materia prima, del prodotto unico, è costante. Comunque per darvi un’idea ecco cosa potete trovare: sgonfiati al Formadi Frant con sfoglie di frico e pancetta croccante, filetto di vitello al “crudo” di D’Osvaldo (un giulebbe di prosciutto) con fichi caramellati all’aceto balsamico, struki bolliti delle valli su crema di mele, o pera al cioccolato con melograno da bere. I menù degustazione sono diversi, un’attenzione particolare spetta al pane, al prosciutto, al Montasio. Il resto è godimento puro di un vero presidio di civiltà friulana: quella del vino.

CORMONS (GORIZIA)

Antica Osteria All’Unione

via Zorutti 14, 34071 , Tel. e fax 0481 60922

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Il locale, curato e accogliente, caratterizzato da scuri in ferro, luci soffuse, travi a vista e atmosfera intima, è gestito da Giuseppe Pecorella e famiglia. Cucina di territorio rivisitata con influenze siciliane (data l'origine dei proprietari) e basata su ingredienti di stagione, sempre più qualificati e attentamente selezionati da agricoltura biologica; alcuni esempi: asparagi dop, funghi, cacciagione (alla base del menù), primi piatti con verdure stagionali come melanzane, zucchine, peperoni, erbe campagnole e carni di bassa corte come conigli, faraona e anatre. Ma andiamo a vedere il menù: si inizia con affettati misti tra cui l'immancabile prosciutto di Sauris, poi Montasio con polenta condita, Manzetta aromatizzata al ginepro su radicchio, sedano e Ricotta affumicata, per proseguire con paste fatte in casa come gnocchi di patate ripieni di mirtilli con stracotto di verdure e mirtilli, tagliatelle con sughi di verdure di stagione, ma anche zuppe e paste ripiene. Tra i secondi: stinco di maiale, filetto di manzo, stracotti, cinghiale in umido, trippa, carpacci, carré di maiale al caffè con salsa di Refosco dal Peduncolo Rosso o carni alla griglia. Secondo stagione anche insalata ai funghi porcini, pasta fresca con pomodorini siciliani e tartufo nero. Il tutto condito con oli rigorosamente di provenienza dalla Sicilia, dall'Umbria (Foligno), dal Lago di Garda e dal Chianti. Dolci della casa tra cui una buonissima torta di mele con cannella. Anche se siamo in una delle terre da vino più famose del mondo qui

hanno concesso quasi nulla alla cantina. Ci sono le bottiglie di cinque aziende (per un totale di 10 etichette) e la scelta è già fatta. Un intento minimalista? Può darsi, ma forse la consapevolezza che chi viene a Cormons il giro delle cantine se lo fa e beve da turista del vino. Quando si siede a tavola vuole buone cose e solo un bicchiere che lasci il segno.

Osteria con alloggio Terra & Vini

via XXIVMaggio 34, località Brazzano, 34071 , Tel. 0481 60028 , Fax 0481 639198

info@terraevini.it, www.terraevini.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 2 settimane in gennaio; 1 settimana in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Credo che i lettori de Il Mangiarozzo abbiano ormai capito in questi anni che ci frequentiamo su queste pagine che per me Terra & Vini è prima di tutto un luogo degli affetti. Altro non potrei dire del legame speciale di amicizia che mi lega a Elda Felluga, una donna di raro fascino intellettuale, di dolcezza infinita, di competenza professionale e d'aspetto gentile. Vi dico queste cose di Elda, figlia del vero "sacerdote" del vino dei Colli Orientali Friulani, quel Livio Felluga che ha saputo far fronte alla vita di esule istriano ridando alla terra e al vino la nobiltà che si acquista attraverso il lavoro e la passione,

perché la sua “bottega”, che è anche una specialissima locanda con le stanze linde e pinte accoglienti, ma non affettate, e l’infinito sguardo sui vigneti, le assomiglia in maniera simbiotica. Non c’è un posto dove sentirsi meglio in tutto il Friuli. Date retta che venire qui è una felice esperienza. E anche quella gastronomica, in cucina con le mani esperte e svelte del giovane Marco Boccotti, non è da meno. Il menù che cambia spesso è tradizionale e stagionale e viene scritto sull’enorme lavagna che sta dietro un bancone retrò, mentre si pranza ai tavoli grezzi con il bel piancito di legno e si può sbirciare nell’enotechina che espone ovviamente tutta la produzione della Livio Felluga, ma anche tutte le eccellenze regionali. Tra le specialità che potete trovare qui vi segnalo: minifrico di porri e patate in scodella, sformatino di zucchine con fiore ripieno di Caprino e ortiche, gnocchi di Ricotta con guazzetto di pomodoro, orzotto di ortiche con asparagi, crema di asparagi con gnocchi allo Sclopìt e mentuccia, pasta e fagioli, zuppa di funghi e fagioli, gnocchi di patate, capretto al forno con patate, stinco di maialino da latte, guanciale di manzo, coscia di cinghiale in salmì, gulash con patate in tecia. La proposta dei dolci è ampia, particolare attenzione ai pani, ovviamente potete chiedere qualsiasi distillato e vi sarà dato. Esiste un menù degustazione a 35 euro bevande escluse (due antipasti, un primo, un secondo e un dessert), ma scegliere alla carta e soprattutto in abbinamento a bicchiere è entusiasmante. Inoltre vengono organizzati “A tavola con l’autore” appuntamenti con artisti, scrittori, giornalisti, fotografi ecc. Un incontro di curiosità con gli ospiti che amano la buona cucina e i personaggi del mondo culturale... perché cibo e vino sono cultura; rassegna di musica Jazz... Spritz Jazz durante il periodo estivo e naturalmente degustazioni di vini.

FAGAGNA (UDINE)

Al Castello

via San Bartolomeo 18, 33034 , Tel. e fax 0432 800185

info@ristorantealcastello.com, www.ristorantealcastello.com

Coperti: Interni 45; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: 11-23 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Da Udine, indirizzandosi verso San Daniele, paesino ambasciatore del noto prosciutto italiano, vi godrete una passeggiata tra colline e vallate della campagna friulana, fino ad arrivare a Fagagna. Qui i fratelli Negrini, da oltre vent'anni ristoratori, hanno aperto questo locale in un caratteristico casolare ristrutturato. Ambiente rustico chic con sedie in legno, mobili d'antiquariato, travi a vista sul soffitto, aria condizionata e al centro della sala il tipico "fogolar"; atmosfera familiare e accogliente dove gustare i sapori della tradizione friulana. In sala ad accogliere gli ospiti c'è Stefano, mentre ai fornelli re indiscusso è

Angelo, le cui specialità sono prosciutto di San Daniele del Friuli dell'amico Lucio Prolongo, terrina calda di cervo con vellutata di finocchi e scaglie di rafano, sformatino di carciofi e topinambur con crema di patate e bottarga di tonno rosso, insalata tiepida di radicchio rosso di Treviso con cicciole d'oca e aceto balsamico tradizionale, petuccia di Claut con zuf di polenta e Ricotta affumicata, e poi vellutata di zucca e fagioli con la "Tride Friulana", orzo mantecato con le creste di galletto in umido, gnocchi di castagne con vellutata di zucca, ravioli con Formadi Frant noci e patate, gnocs di sedon di scuete e di polente (gnocchi al cucchiaio di Ricotta fresca ed affumicata, polenta e semi di papavero con lombo di maiale croccante). Tra i secondi tagliata di manzo ai ferri con patate in tegame e rucola, petto di faraona in tegame con insalata calda di tarassaco, cappello del prete di vitello stufato nella tradizione carsolina, petto di maialino al forno ai profumi delle spezie con patate in tecia, bracioline d'agnello in crosta di timo e pistacchi con patate in tegame. Dulcis in fundo croccantino e gelato all'amaretto con salsa al caramello, sformato caldo di pistacchi e cioccolato con salsa di cacao cru Guanaja, pandolce con parfait all'arancia e salsa all'arancia, terrina tiepida alla Ricotta con mele e gelato al marron glacè, sorbetto all'ananas e sciroppo al lime. Ad annaffiare il tutto un'ampia carta dei vini che vanta circa 200 etichette. A scelta pure un menù degustazione secondo stagione a 26 euro e quello per bambini a 15. Su richiesta piatti per vegetariani e celiaci. Da segnalare che ci sono anche la carta degli oli e quella dei distillati.

GORIZIA

Ca’di Pieri

via Codelli 5, 34170 , Tel. 0481 533308

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: sabato a cena; domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

La proposta gastronomica qui è quella tradizionale friulana e le materie prime seguono le stagioni. Questa è la filosofia del patron Roberto Carone e delle chef Milenka e Saida. Dalla cucina alla tavola arrivano prosciutto cotto nel pane per iniziare, minestre con orzo, jota con crauti, canederli, pasticci di verdure e gnocchi di pane. Si prosegue coi secondi tra cui spiccano la lubjanska (un cordon bleu con verdure), la plescavica (una sorta di hamburger molto particolare), il gulash, le patate in tegame e d’estate il vitello tonnato.

Inoltre ampia è la proposta dei contorni. Per finire in dolcezza dessert casalinghi: l'immancabile strudel o uno squisito palaćinke, una sorta di crêpe con la marmellata. Nel bicchiere, vino sfuso e qualche etichetta locale. Su richiesta si cucinano piatti vegetariani e per celiaci.

Trattoria Alla Luna

via Oberdan 13, 34170 , Tel. 0481 530374 , Fax 0481 533326 , Cell. 335 6652437

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì e domenica a cena in inverno; lunedì e domenica d'estate
Ferie: variabili 15 giorni a febbraio; 15 giorni a luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 26 - 35 euro

Locale nel centro storico di Gorizia che da oltre cinquant'anni segue in toto la tradizione friulana: dalle materie prime reperite esclusivamente in zona alla cucina del territorio, dall'accento dialettale fino agli abiti tradizionali mitteleuropei che indossano le belle e simpatiche ragazze dello staff. Ai piedi del castello medievale, troverete quindi questa trattoria dall'ambiente rustico con arredi in legno e dall'atmosfera accogliente e familiare. Ai fornelli papà Milan Pintar propone un menù basato su tipicità friulane influenzate dalle vicine Slovenia e Austria. Ad aprire le danze Formadi Frant servito con salsa di mele fatta da mamma Celestina, Montasio stravecchio con miele noci e un bicchierino di vino Ramandolo di Dario Coos, Formadi e Pirus con rucoletta e semi di sesamo, Ricottina salata

con mela grattugiata e kren fresco, lardjel ossia un lardo su Ricotta fresca e polvere d'arancia al profumo di limone, polentina all'aceto balsamico con speck affumicato, prosciutto crudo con frico e olive nere. Tra i primi: tipica jota goriziana, orzotto preparato con una delle ricette tradizionali di stagione, gnocchi della Mitteleuropa ripieni di frutta nostrana e conditi di "ont" (burro schiumato, briciole di pane, zucchero e cannella), mezzaluna di palaćinke ripiena di verze nostrane servite con burro schiumato e con spolverata di Montasio, gnocchetti tradizionali della Mitteleuropa brutti ma buoni e conditi con il sugo d'arrosto; non da meno sono i secondi con salamp tal asêt e civole (salame alla friulana saltato in padella nell'aceto di madre fatto in casa e la cipolla bianca sottile e servito con polenta), gulash alla goriziana (la cui ricetta trovate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), ljubljanska artigianale, frico con le patate, baccalà alla goriziana con polenta, ćevapčići alla piastra con polenta e soffice ajvar, kranjske klobase servite con polenta e crauti, costine di agnello alla piastra, filetto di manzo alla piastra, sardelline della laguna di Grado panate con polenta. Il tutto può essere accompagnato da deliziosi contorni come i crauti cotti con il kümmel, le insalatine miste fresche di stagione, gli spinaci al burro cotto o kipfel di patate salati. Ma le specialità più richieste sono: il prosciutto cotto nel pane tagliato a coltello e servito con kren fresco grattugiato; il brisˆki filé ossia il filetto di manzo alla crema di Refosco dal Peduncolo Rosso e prosciutto crudo o il kren cotto alla slovena con mela e zucchero. Dulcis in fundo gubana goriziana annaffiata con lo Slivoviz, strudel di mele e cannella servito tiepido, tris di coccole a sorpresa. Inoltre trovate una carta dei vini che conta un'ottantina di etichette, una selezione di Rum e una discreta lista di "elisir". Si organizzano anche serate a tema ed ogni anno, in ottobre, si svolge la rassegna enogastronomica Okusi Krasa (sapori del

Carso).

GRADO (GORIZIA)

Ristorante Taverna Al Canevon

calle Corbatto 11, 34073 , Tel. e fax 0431 81662 , Cell. 339 2397017

info@ristorantealcanevon.it, www.ristorantealcanevon.it

Coperti: Interni 70; Esterni 90
Chiusura: mercoledì d'estate
Ferie: variabili tra dicembre e gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 45 - 50 euro

A due passi dalla casa natale del poeta Biagio Marin e dalle solenni basiliche, nel cuore della Grado antica, una bella insegna in ferro battuto ci indica che siamo giunti Al Canevon, testimonianza che la tradizione gastronomica gradese ancora vive. Ad accoglierci lo chef patron Pino (all'anagrafe registrato invece come Giuseppe Verginella). L'ambiente è rustico-chic e curato in ogni minimo dettaglio. La cucina è quasi esclusivamente di pesce, se

non fosse per qualche pietanza tipica di carne creata per gli amanti della “ciccia”, abbinata perfettamente ai vini del vicino Collio; chiaramente per chi volesse optare per un altro vino, interessante è la scelta in carta con circa 150 etichette. Dai fornelli alla tavola arrivano per iniziare la pentolaccia di cappame, ossia un sauté di pesci in pentola o lo strudel con spuma di branzino e asparagi bianchi (la ricetta è descritta nel nostro libro Le ricette d’oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo); seguono le paste fatte in casa tra cui spiccano per squisitezza le pappardelle con capesante e porcini, i garganelli con sarde e pomodori San Marzano, e il risotto con scampi asparagi “Boreto” alla gradese, come secondo branzino con Prosecco e pinoli o scorfano al forno. Dulcis in fundo, tiramisù, crostate, crema catalana e un ghiottissimo strudel con frutta di stagione. Incantevole d’estate mangiare sui tavolini all’aperto sistemati in un’antica corte nella caratteristica calle Corbatto, con case tutte a mattoncini e fiori che inebriano l’aria di profumi e colori. Da segnalare che in ottobre c’è la Rassegna Gastronomica del Boreto a la Graisana, un sistema di cottura gradese con acqua, aceto e pepe, ricetta tipica che è anche una specialità del locale, alla quale Pino abbina sempre della polenta bianca e il cui procedimento potete trovare nel volume Le ricette d’oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. In ogni caso tutte le informazioni e gli eventi sono consultabili sul sito del consorzio di cui Al Canevon fa parte: www.iristorantidelcastrum. it. Il menù di degustazione stagionale varia dai 40 ai 45 euro. Copiosa la carta dei distillati con circa 50 etichette.

Trattoria Alla Borsa

via Conte di Grado 1, 34073 , Tel. e fax 0431 80126 , Cell. 335 305210

info@trattorialaborsa.com, www.trattorialaborsa.com

Coperti: Interni 70; Esterni 25
Chiusura: lunedì a cena, tranne in estate
Ferie: 10 dicembre; 10 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 42 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Dal 1975 questa trattoria propone una cucina gradese esclusivamente di mare a opera dei coniugi Giovanni e Maria Grazia Felluga, titolari del locale. Ambiente informale e accogliente con sale curate all'interno; piacevole mangiare d'estate anche all'aperto sui tavolini sistemati nella piazzetta. Tra le specialità più richieste ci sono gli antipasti di mare, gli abbondantissimi spaghetti fatti in casa allo scoglio, le sardine in savor e pesce fresco al forno. Bruno è lo chef che prepara anche ottimi secondi come grigliate e fritture miste e il tradizionale brodetto alla gradese. Logicamente in estate prevalgono di più i piatti con pesce azzurro mentre in inverno ci si adegua con ricette a base di seppie. Per finire dolci casalinghi. Nel bicchiere vino sfuso o a scelta tra le 30 etichette presenti nella carta; inoltre a pranzo è previsto un menù a circa 12 euro molto richiesto dai lavoratori locali che comprende un primo, un secondo, un contorno, acqua e un quarto di vino! Solo su richiesta preparano pietanze per vegetariani e celiaci.

GRIMACCO (UDINE)

Trattoria Alla Posta

via Roma 22, frazione Clodig, 33040 , Tel. 0432 725000

Coperti: Interni 50
Chiusura: martedì; mercoledì
Ferie: variabili in giugno; 15-30 settembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 18 - 25 euro

Maria Gilda nel suo angolino d'incanto non finisce mai stupire. Ora fa dei prezzi che dire popolari è poco: si può mangiare a mezzogiorno (nei feriali) con menù da lavoro di 10 euro! Non è che il degustazione venga poi tanto di più: 23 euro, e quello turistico 18. Ma c'è di che stupirsi per la dovizia di portate, per la delicatezza di questa cucina che parla con la natura, per piatti che sono autentici capolavori cromatici, e buonissime armonie di sapore. Come sapete qui si cucina solo secondo stagione, secondo tradizione con un pizzico di estro creativo di Maria Gilda che non perde occasione per portare gli ospiti, attraverso le sue suggestioni cromatico-gastronomiche, in un mondo di piccoli, soavi sogni. I piatti sono stati di recente rinnovati e sono, come detto, molto variabili. Dunque vi dirò che nell'ultima visita abbiamo assaggiato come novità una delicatissima minestra di legumi, degli gnocchi sublimi, una frittatina alle erbe spontanee e per chiudere dei dolcetti profumati ai fiori. Il

resto è la felice consuetudine di un porto magico. E del resto magica è la biografia. È quella di Maria Gilda (Primosig) che voleva fare la stilista. La vita – anche per nostra buona sorte di cultori di cose ottime – l'ha fatta deviare sulla strada dell'enogastronomia e lei si è presa una personale rivincita modellando i piatti sulle forme dei fiori, rincorrendo lungo i sentieri della memoria antichi riti rurali, antiche usanze che ha trasformato in occasioni d'incontro e in ricette. Quindi se bussate alla porta della trattoria Alla Posta sappiate che state bussando a un cuore. Prima di tutto. E poi alla casa di una donna che fa della cucina una sorta di rito dell'accoglienza. La cucina di Maria Gilda è un profumo, la sua anima è un fiore, le sue idee sono delicate e solidissime, il suo estro è di soave femminilità e di freschissima fantasia. Ha una storia, Maria, che voglio narrarvi anche se ve ne ho già accennato. Quando arriverete a San Leonardo, incastonato nelle Valli del Natisone, un paradiso ascoso e impervio di natura, vi renderete conto del perché Maria Gilda fu costretta a rinunciare al suo progetto di vita. Ma non al sogno: quelli nessuno, se siamo capaci di generarli, ce li può togliere. La famiglia disse no: non poteva Maria Gilda sfidare la metropoli, Milano, non poteva staccarsi dai suoi monti per andare a Mestre a fare la scuola di cucito. Così lei quasi 40 anni fa decise di avere comunque un suo orizzonte di creatività. Rilevò il vecchio Alla Posta di Clodig, una frazioncina di Grimacco, a una quindicina di leghe da Cividale che del Natisone è antica capitale. La Posta c'era da prima del glicine, ma era fané. Stanca nei muri e nella proposta. Maria Gilda intuì che quello sarebbe stato il suo atelier. Ed ecco che le ricette sono diventate via via ricerca delle radici ed estro estetico, storia delle popolazioni delle valli e perfezione d'esecuzione, leggende e leggendari profumi. In primavera si raccolgono tutti i fiori (sambuco, tarassaco, acacia, erbe giovani come rosmarino e salvia) per fare il vino di San Giovanni. La ricerca di Maria Gilda è costante, basti dire che lei fa

parte del gruppo delle erbe e l'ultima settimana di maggio o la prima di giugno partecipa alla giornata delle erbe con la tradizionale Fruhstuck (una sorta di colazione): si fa un'escursione fino a 1200 metri per poi – seduti sul prato – mangiare polenta (il tocio), tegolino e formaggio. Il paesaggio è da favola: tutto verde con i fiumi che scorrono sulla vallata, e Maria Gilda ne è innamorata! Non solo: al solstizio d'estate, vicino a un bel falò, Gilda apparecchia secondo antichi rituali il pane alle erbe, il Cividin, il vino frizzantino fermentato con le viti americane, anche lui arricchito di fiori, e la Grappa alle erbe. È il rito della rinascita, è lo sposalizio con i monti. Il resto è creatività che diventa farfalle in primavera (crespelle con i carciofi), che diventa bucaneve (l'orzotto) in autunno, che diventa il pupazzo di neve (patate con i porri) quando l'inverno s'annuncia. Ogni piatto ha un significante, il nome e la forma, e un significato: il sapore e la tradizione. Declinati anche sotto forma di ricette a base di funghi in stagione, in commistioni bosco-lago con trote e castagne, in recupero di erbe spontanee e di fiori. Per avere un'idea ecco qualche altro piatto: la batuda, aperitivo-antipasto, con riso selvatico, trota al latte, panna alla senape e mandorle accompagnata da un composto di cetriolo, pepe e latte acido. Si prosegue con minestre varie, come la zuppa di trota (una vera specialità), la brisa (estiva) che prevede zucca bianca patate fagioli e latte acidulo, zuppa di finocchi con Ricotta, vellutata con erba matricaria e zuppa dei vedovi con frutta secca e farina di mais (qui l'influsso austro-ungarico si fa sentire) che rimane leggermente agrodolce, ed è così chiamata perché da queste parti si dice che il vedovo a volte è un po' acido e a volte dolce. Come secondi: cacciagione, coniglio, maiale accompagnati da una sorta di purè di radicchio misto. E tutto questo magari seduti vicino al caminetto (ci sono solo 15 posti disponibili, quindi se volete "avvantaggiarvi" del focolare vi conviene prenotare). Per finire dolci fatti in casa come lo

strucco (fagottino di pasta frolla, tradizionalissimo dolce delle Valli del Natisone) e l'immancabile gubana. I vini provengono prevalentemente dai Colli Orientali. P.S.: Non dimenticatevi di assaggiare il salame di Maria Gilda. È unico!

MALBORGHETTO-VALBRUNA (UDINE)

Antica Trattoria da Giusi

via Bamberga 19, località Malborghetto, 33010 , Tel. e fax 0428 60014 , Cell. 348 2558721

info@dagiusi.it, www.dagiusi.it

Coperti: Interni 90
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: 3 settimane a fine giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Il locale è situato nelle cantine di uno dei più antichi palazzi quattrocenteschi della Valle e dal 1986 (all'epoca si chiamava Schönberg) è gestito dalla chef patronesse Giuseppina Alsido, coadiuvata dal marito Alfredo Domenig. Il logo della trattoria riproduce la colomba

runica con un ramoscello di ulivo, simbolo settecentesco delle congregazioni dei locandieri di Vienna. La proposta gastronomica è fedele alla storia e alla tradizione del territorio della Valcanale, anche se con qualche contaminazione mitteleuropea. Il calcio d'inizio lo danno gli antipasti con prosciutto crudo, salumi vari tra cui anche lo speck e la soppressa, pane nero con Ricotta rifermentata e lardo tritato, pancetta e speck, formaggi misti (Montasio, latteria e stravecchio) con "oro colato" (il gel di Grappe), sottoli, verdure di campo, manzo e cervo fumé, petto d'anatra affumicato. A seguire i primi, tra cui gnocchetti di farina conditi con la sasaka (lardo tritato), gnocchi di albicocche con burro fuso e cannella e gulash con polenta. Dessert in casa seguiti da un bicchierino di un distillato a scelta nella carta apposita. Da segnalare che si possono degustare anche diversi menù riguardanti la cucina storica del periodo napoleonico come ad esempio la zuppa gallica (con cipolla), la minestra degli eroi Hensel & Beauharnais con crauti e fagioli, gli gnocchetti della Fortezza con trota Ricotta affumicata e mirtilli, i ravioli del Principe Eugenio con zucca e Ricotta affumicata, i tortelli dell'Arciduca con ragù di cervo o i bocconcini di trota alla Ignaz Rauch (piatto unico accompagnato da funghi misti e patate). Il locale è dotato anche di un angolo pizzeria con circa 30 posti dove Bruno Solari, aiutato da Alfredo, cuoce tutto nel suo grande forno a legna; non c'è il menù delle pizze, bensì quello degli ingredienti che ognuno può scegliere e combinare a proprio piacimento. A disposizione pure un menù per i più piccoli a 11 euro. Ma quelli che proprio non dovete perdervi sono i dolci: buchtel con marmellata di albicocche, kipfel di patate con crema ai frutti di bosco (la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), omelette con marmellata di ribes o con cioccolato, strudel di mele su crema alla vaniglia, kaiserschmarru con composta di prugne. Particolare e molto interessate la carta dei distillati con Grappa al ginepro, alle

fragoline bosco, alla liquirizia, al porcino, alla genziana, alle erbe miste e altre ancora. Giuseppina praticherà uno sconto del 5% (non cumulabile con altre iniziative del locale) a chi si presenterà al ristorante con la copia della nostra guida.

MARANO LAGUNARE (UDINE)

Ristorante Ai Tre Canai

via Udine 36, 33050 , Tel. e fax 0431 67020

3canai@tiscali.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: 10 giorni a novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 50 - 55 euro

La proposta gastronomica qui è pesce, pesce e ancora pesce. La causa di ciò va ricercata nello chef patron Giorgio Dal Forno che è un appassionato “sfegatato” della pesca. Pensate che all’entrata del locale ad accogliervi ci sarà un gigantesco spiedo creato appositamente

con legni di noce, ciliegio, alloro e tamerice per un solo scopo: cuocere come Dio comanda l'anguilla – o come la chiama Giorgio – il "bisato in speo", cavallo di battaglia della trattoria ma non sempre presente, come ci ha segnalato un nostro caro lettore. Insieme a Giorgio c'è sua moglie, Claudia zorzin De Monte, che lo aiuta ai fornelli e in sala. Dalla cucina alla tavola sopraggiungono crudità di pesce freschissimo, canestrelli bianchi, filetto di San Pietro con carciofi crudi e bottarga della casa (volpina, branzino, dentice ecc.), seppioline con sedano e bottarga, soppressa di piovra, calamaretti bolliti con fichi e aceto balsamico e classiche alici marinate. A seguire le paste tirate a mano (buoni i ravioli ripieni di branzino melanzana e Ricotta conditi con salsa di gamberetti di laguna) e gustosi risotti, tra cui da provare quello con silene; come secondi tagliata di tonno, sardoni in savor, piovra cotta a bassa temperatura con purè di sedano rapa, pesce crudo di giornata, granseola a vapore e una stuzzicante frittura mista con gamberetti di laguna, anguille, sogliolette, scorfanetti, calamaretti e gallinelle. Per finire tutti dolci fatti in casa: dalle meringhe alla cialda croccante con gelato alla vaniglia e frutta fresca in estate fino ai tortini al cioccolato caldo d'inverno. Piccola la carta dei vini con soltanto una ventina di etichette. E ora le noti dolenti: abbiamo avuto segnalazioni di un eccessivo ritardo nel prendere le ordinazioni e nel portare le pietanze. È vero che la qualità si paga (e qui siamo al di sopra dei canoni del Mangiarozzo) ma il servizio deve essere congruo con la cifra "sborsata" dal cliente!

MOGGIO UDINESE (UDINE)

Locanda San Gallo

piazzetta Pertini 2, 33015 , Tel. e fax 0433 550318 , Cell. 349 6142391

info@locandasangallo.it, www.locandasangallo.it

Coperti: Interni 50; Esterni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: metà gennaio-metà febbraio; 3 settimane di novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Da oltre 8 anni a gestirla è Ada Mikic Benas. Calata anche nel ruolo di chef, propone una cucina tradizionale di territorio con qualche licenza ben equilibrata e armonizzata. A tavola si gratifica la vista e il palato: un arcobaleno di colori e di accostamenti stimola la fantasia e l'appetito. Tra le specialità più richieste: i cjarsons alle erbe, i tagliolini ai funghi, il carpaccio di cervo e il petto d'oca. Oltre a queste specialità ci sono moltissime altre proposte a partire dagli antipasti come i sacchettini ripieni di funghi porcini e Ricotta o un bel carpaccio di filetto affumicato. A seguire alcuni primi quali i maltagliati alle castagne con pesto di noci, i paccheri con cime di rapa e salsiccia; i secondi spaziano dagli straccetti su letto di rucola o dagli involtini di pollo ripieni ai funghi al tradizionale frico di patate con polenta. Le materie prime sono rigorosamente fresche e stagionali e le pietanze vengono

tutte preparate al momento: quindi in primavera sarà facile trovare in carta piatti a base di asparagi selvatici ed erbe spontanee, mentre in autunno ci saranno funghi di bosco e zucca e, infine, in inverno maiale e selvaggina come cervo e capriolo. Tutti i dolci sono fatti in casa e sono davvero straordinari (non perdetevi gli gnocchi dolci!). Nel bicchiere soprattutto vino locale: Verduzzo, Sauvignon, Riesling, Merlot, Cabernet Franc, Refosco e Friulano dei Colli Orientali del Friuli, tutti accuratamente selezionati. Menù di degustazione a 25 euro, per bambini a 12 e per vegetariani e celiaci a 20. L'ambiente è rustico con il classico "fogolar" in sala e un'insegna in ferro battuto all'ingresso; d'estate è piacevole mangiare sotto il pergolato di glicine fresco e accogliente. Da maggio ad ottobre (periodo di apertura delle malghe) vengono utilizzati i prodotti delle malghe locali. A disposizione dei clienti anche qualche camera sopra la locanda per prolungare la permanenza.

MONRUPINO (TRIESTE)

Al Castelliere Pod Tabrom

via Coll 8, località Zolla-Coll, 34016 , Tel. 040 327120

Coperti: Interni 50
Chiusura: giovedì; venerdì

Ferie: 15 giorni in settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro
Menu: vegetariani

A due passi dalla Slovenia, la proposta gastronomica tipica friulana di mamma Maria risente tantissimo dell'influenza della nazione vicina. Sapori forti e decisi prevalgono nei piatti, in un menù in cui tutto è fatto in casa: prosciutto del Carso con rotolo di spinaci e Ricotta, gnocchi di patate con susine, al ragù, al sugo di arrosto o di cacciagione, crespelle con gli asparagi o col radicchio, minestre e zuppe. Tra i secondi grigliate miste, stinco di maiale o di vitello, lubianske (milanese imbottita di prosciutto cotto e formaggio), vitello al forno in tecia e cacciagione, e per concludere strudel di mele, panna cotta e dolci con la crema. In sala Moizza vi consiglierà il vino sfuso, soprattutto il Teran, ma non mancano Refosco e Malvasia. A disposizione anche piatti per vegetariani tra cui la rollata con spinaci e altre verdure varie.

MORTEGLIANO (UDINE)

Trattoria Albergo Da Nando

viale Divisione Julia 14, 33050 , Tel. 0432 760187 , Fax 0432 761786

info@danando.it, www.danando.it

Coperti: Interni 140; Esterni 30
Chiusura: domenica a cena
Ferie: 2 settimane in agosto e 2 a dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 50 euro
Menu: celiaci

In questo paese nel cuore del Friuli, nel 1960, Ferdinando Uanetto e sua moglie Isolina Buran aprivano la trattoria Da Nando; oggi la tradizione continua perché ci sono Andrea e Sandro Uanetto ad accogliere gli ospiti. Ristorante d'albergo dall'ambiente informale e ospitale, caratterizzato da una cucina di territorio che segue le stagioni. Molto di quello che vi verrà presentato è fatto in casa: dai sottoli ai grissini preparati con farina di mais blave di Mortean, dalla pasta ai dolci. Ai fornelli si adoprano Carla Savorgnan e Loris Bearzi che propongono diversi menù degustazione: uno a 35 euro, uno a 48 euro e un altro ancora a 88 euro e in più un menù lavoro a 25 euro. L'onore di aprire le danze in tavola ce l'hanno gli antipasti, tra cui spiccano l'entrèe (funghi, asparagi, trota salmonata, baccalà, dentice ecc.), i marinati del giorno (pescespada, tonno, branzino, scampi), il tortino di riso e gamberi lardellati, il millefoglie di merluzzo, la rosa di Gorizia fatta di speck, il petto di quaglia e carciofi, la picagna con le erbe di Carnia e la Ricotta di Montefosca, il prosciutto crudo D'Osvaldo, l'involtino di salmerino con asparagi verdi, la polente cuinciade con formaggio,

il cais (un piatto di 12 lumache in umido o in insalata), gli affettati misti e sottoli della casa, il girolle con peperone ripieno. Seguono (sempre secondo stagione e quindi variabili durante l'arco dell'anno) i primi con timballo di asparagi o di capesante e indivia belga, ravioli d'asìn e salsa di cipolle rosse, cjarsons, gnocco di susine, risotti, tagliatelle, urticions e lardo. E ancora lombo di cinghiale con salsa al Refosco, filetto di manzo al timo o al Voronoff, filetto di cervo con purè di mela verza e composto di mirtilli, filetto di cavallo, sella d'agnello al coriandolo, capretto, costicine d'agnello, roast-beef di bisonte, guanciale di vitello e coscia d'oca. A volte si organizzano cene a base di pesce di laguna (ottime le crudità) o con tartufo bianco (imperdibile il frico aperto arricchito col tartufo bianco). Dulcis in fundo, biscotti di mais, crêpe al Rum ripiene di crema pasticcera, strudel di mele, mousse al cioccolato con il cuore di fragole, semifreddo al torrone con salsa al cioccolato, bavarese alle pere con spuma alla Grappa. Esagerata la carta dei vini che contiene circa 4000 etichette, avete letto bene: 4000! Inoltre, in qualità di albergo la struttura è in grado di ospitare nelle sue 12 camere coloro che vogliono prolungare la permanenza a Mortegliano: non a caso gli Uanetto organizzano anche tour enogastronomici e culturali nella zona, sono soci del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via Dei Sapori, vendono prodotti tipici locali e curano qualsiasi esigenza alimentare (sono anche ristorante certificato per celiaci). Presente la carta degli oli.

MOSSA (GORIZIA)

Trattoria Blanch

via Blanchis 35, 34070 , Tel. 0481 80020 , Fax 0481 808463

trattblanch@yahoo.it

Coperti: Interni 100; Esterni 50
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: ultima settimana di agosto; prime 3 settimane di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 35 euro

Trattoria aperta nel 1904. Ora a gestirla è il nipote del fondatore, Giovanni Blanch aiutato in sala dai figli Raffaele e Anna, mentre in cucina stegama ai fornelli la moglie Valentina Spessot. La proposta gastronomica, rigorosamente stagionale, segue la tradizione friulana, anche se contaminata dalle vicine Austria e Slovenia. Il locale è disposto su due piani, l'ambiente è informale e accogliente e l'ospitalità cordiale. In tavola arrivano salumi friulani, l'immancabile prosciutto San Daniele e un buon salame nostrano per cominciare. A seguire i primi con zuppe (di carciofi, di asparagi, pasta e fagioli, gulashsuppe, ai porcini, verdure e orzo, taglierini in brodo), risotti ai fiori di zucca o al radicchio di Treviso, pasticcio di funghi, cannelloni, gnocchi, crespelle con verdure di stagione e strepitosi blecs cul gial (una pasta fatta in casa con sugo di gallo la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), una vera specialità. Tra i secondi

spiccano gli arrosti (pernice, vitello, stinco di maiale), in primavera il capretto da latte; cavallo di battaglia è la selvaggina come capriolo in umido con polenta, cinghiale, anatra selvatica ripiena o in umido, pernice e lepre in salmì; ma trovate anche roast-beef alla griglia, fegato di vitello, costine impanate, baccalà alla vicentina, asparagi bianchi, funghi di bosco trifolati con polenta. Per finire le sfogliatine alla crema, la torta bavarese, il sorbetto al limone e lo strudel di mele. Piccola la carta dei vini che contiene una decina di etichette, per lo più produzioni del Collio.

NIMIS (UDINE)

Agriturismo I Comelli

largo Armando Diaz 8, 33045 , Tel. 0432 790685 , Fax 0432 797158

info@icomelli.com, www.icomelli.com

Coperti: Interni 58; Esterni 20
Chiusura: lunedì-mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 35 euro

Se volete staccare dal tran tran quotidiano e dare una pausa ristoratrice al vostro cuore e alla vostra mente andate in questa meravigliosa valle delle Prealpi Giulie e godete dello spettacolo della natura che vi si mostrerà davanti. Ma godete soprattutto della calda e ospitale accoglienza della famiglia Comelli (da cui il nome dell'agriturismo), composta da papà Alessandro, mamma Livia e i figli Paolo, Francesco ed Enrico, e della cucina proposta. Una cucina autentica, genuina e rispettosa delle stagioni anche perché molti degli ingredienti utilizzati sono prodotti in proprio, il vino in primis. Locale estremamente consigliato.

PALUZZA (UDINE)

Albergo Ristorante Da Otto

via M. Plozner Mentil15, località Timau, 33020 , Tel. 0433 779002 , Fax 0433 779003 , Cell. 335 8001727

ristorantedaotto@alice.it, www.ristorantedaotto.it

Coperti: Interni 30; Esterni 15

Chiusura: martedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Un piacevolissimo ristorante (dell'omonimo albergo), gestito da Diego Matiz da anni, con ambienti semplici, rustici e ben curati e con la grande passione di sua moglie Antonietta Battigelli che in cucina (coadiuvata da Stefano Buttazzoni) ogni giorno prepara ricette diverse di tradizione, dai sapori che rappresentano una fusione tra le varie culture gastronomiche presenti in questa zona di confine, sempre tenendo d'occhio la cucina carnica. Si comincia con prosciutto di cervo, lardo bianco con radicchio di montagna, mele al miele con speck croccante, cestino di frico, crostone di pane nero con porcini e Montasio, per proseguire con gnocchi vari fatti in casa, pasticcio alla carnica (in bianco con salsiccia affumicata e carne di vitello), orzotto alle erbe di montagna, cjarsons di Timau (specialità della casa e piatto tipico carnico). Diego tra i vari piatti ci consiglia pure il cervo ai mirtilli, il coniglio arrosto con ripieno di prugne, il frico e polenta oppure la selvaggina in salmì, naturalmente servita sempre con la polenta. In accompagnamento verdure miste di stagione e patate al forno. In cantina ci sono una trentina di vini friulani ben selezionati, mentre tra i dolci della casa notevoli sono il semifreddo ai pinoli, lo strudel di mele e la torta al cioccolato. Si può inoltre godere del menù di degustazione a 30 euro, mentre a 10 euro c'è quello per bambini; in più si organizzano serate a tema con l'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi).

PORDENONE

Al Teston

vicolo delle Mura 5/b, 33170 , Tel. 0434 21648 , Fax 0434 27272

Coperti: Interni 40; Esterni 30
Chiusura: lunedì a cena; sabato a pranzo; domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale dall'ambiente rustico e accogliente nel cuore storico della città. Il titolare, Daniele Lecini, ci accoglie in sala e ci porge la carta dei vini per valutare intanto cosa bere, tranne che se scegliamo il menù degustazione a 28 euro che comprende antipasto, primo, secondo, contorno e per l'appunto vini abbinati. Dalla cucina alla tavola la chef Luisa Dal Cin manda un assortimento di prosciutto crudo, per lo più San Daniele (dovete sapere che il locale ha vissuto una "vita precedente" come prosciutteria). Proseguiamo poi con lo strepitoso toc in braide, ossia una polentina con Ricotta affumicata, pasta e fagioli, selvaggina, il tradizionale frico con patate, brovada, polenta con crema al Montasio e salame all'aceto. Cavallo di battaglia sono le pietanze a base di funghi (in stagione) come quelli con la buonissima

Ricotta affumicata. Dessert della casa tra cui un invitante tortino al cioccolato, una squisita torta di mele, il classico strudel e un calorico ma buonissimo salame di cioccolato. Tutto questo accompagnato da una trentina di etichette di vino con produzioni quasi tutte locali.

La Vecia Osteria del Moro

via Castello 2, 33170 , Tel. 0434 28658 , Fax 0434 20671

info@laveciaosteriadelmoro.it, www.laveciaosteriadelmoro.it

Coperti: Interni 45; Esterni 24
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 29 - 40 euro

Locale caratteristico ambientato in un convento del Trecento con arredi rustici, bancone in legno con alle spalle un'esposizione delle migliori bottiglie di vino, volte a crociera con mattoncini a vista, tovaglie a quadri e atmosfera familiare. D'estate è piacevole mangiare sui tavolini all'aperto sistemati nel vicoletto. La proposta gastronomica dello chef Thomas ricalca le ricette tradizionali del territorio anche se nella stagione estiva – per accontentare tutti i turisti che passano da qui – vengono realizzati piatti freddi di respiro più nazionale e internazionale. Spiccano come piatti forti salame all'aceto, radicchio e fagioli, trippa in umido, muset e brovada, baccalà alla vicentina, lumache in umido con polenta, frico con

patate, la petina al cao con la polenta abbrustolita, pasta fatta in casa con ragù di piuma preparato con le carni bianche di animali da cortile e lo strudel di verdure. Per finire in dolcezza, dessert casalinghi al cucchiaio e il mitico strudel di mele. Buona la carta dei vini realizzata dal titolare Ilario Sartor, che contiene una settantina di etichette.

RIVE D'ARCANO (UDINE)

Antica Bettola Da Marisa

via Coseano 1, località Rodeano Basso, 33030 , Tel. 0432 807060 , Fax 0432 807928 , Cell. 339 5719654

Coperti: Interni 50; Esterni 130
Chiusura: giovedì; sabato a pranzo
Ferie: variabili 15 giorni in gennaio e in settembre; 3 giorni per l'adunata degli alpini
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Locale caratteristico, ambientato in un antico casale seicentesco con pareti in pietra a vista, tavoli e sedie in legno. Il titolare Roberto Palmieri si fa portavoce della proposta

gastronomica, fedele alla tradizione e al territorio, che viene rivoluzionata ogni mese. Se Roberto è la mente, la moglie, Rita Cantarutti, è il braccio che si adopra ai fornelli. Da ottobre ad aprile esiste un menù fisso mensile che è sempre composto da tre antipasti, tre primi, due secondi, due contorni e un dessert; mentre da maggio a settembre – sotto il pergolato esterno – il menù della casa è talmente vario che cambia completamente ogni mese. Rimane però come punto fermo la richiestissima griglia con carni di Chianina, bisonte, Angus ecc. La lista delle pietanze viene stampata su piccoli fogli di carta paglia e rigorosamente scritta in lingua; nel mese di gennaio (mês di zenâr) si prevede: persut di San Denel, lenghe salmistrade, toc' di Vores; tra i primi gnocs cu la scuète e salàm, pastesùte cu la lujanie, un pic di Papazzoi e tra i secondi (pietancis): ùmit di mùs, patàtis cu la civile, spinàge ta sponje. A marzo (mês di marz) invece persut di San Denel, barbonzâl fumât, sardèlis in savor e poi sope di sutiil, vuardi e Sclopìt, freglòz di jerbis, cjalsons della Valle di Gorto, stinco di maiale cotto nella Grappa (queste ultime due ricette sono illustrate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), frico e polènte, lidrìc cul poc' e frìzis, cuèste di purcìt. Dolci tradizionalissimi come la gubana, la torta di pere, il tortino di Ricotta (anche questa ricetta si trova nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) e la sliwovitz. Eccellente la carta dei vini con le sue 700 etichette sia regionali sia nazionali. A disposizione pure una degustazione a 30 euro che comprende tre antipasti, tre primi, due secondi e un dessert. E come recita il menù: dopo un abbondante caffè corretto «par finì in ligrie un busulùt».

SAN DANIELE DEL FRIULI (UDINE)

L’Osteria di Tancredi

via Monte Sabotino 10, 33038 , Tel. 0432 941594 , Fax 0432 943224

info@osteriaditancredi.it, www.osteriaditancredi.it

Coperti: Interni 28; Esterni 10
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Siamo nella città dove il mito è nato: stiamo parlando del notissimo prosciutto crudo San Daniele, protagonista indiscusso di questo ristorante gestito dalla patronesse Silvia Clochiatti. L’osteriaenoteca è ambientata in un antico palazzo del Cinquecento situato al centro della città, ricco di storia e di atmosfera (nel 2008 il locale è stato ristrutturato nell’arredamento ricavando qualche posto in più e naturalmente più comfort). Nel menù c’è scritto: «Cari amici, in questo locale, fino al 1976 anno in cui il terremoto colpì il nostro

amato Friuli, aveva la sua sede un panificio che venne chiuso in seguito ai danni riportati dal sisma. L'edificio fu restaurato alla metà degli anni Novanta e con il restauro vennero alla luce delle colonne risalenti al 1500. Nel 2002, dopo alcuni lavori di adeguamento, nacque l'osteria di Tancredi in ricordo di mio padre, Tancredi Clochiatti, che non era un oste ma un ex minatore, un operaio, un uomo buono». Silvia è anche nella conduzione della cucina che rimane semplice e genuina con scelta di materiali di prima qualità (e quindi molto varia), a prezzi contenuti. Tra le specialità potreste trovare: prosciutto crudo San Daniele stagionato per 18 mesi, tagliolini alla San Daniele, cjarsons carnici, frico, muscoletti di maiale in umido, biscottini di mais con Verduzzo, gelato con frutti di bosco caldi. Ma andiamo a elencare in dettaglio quali potrebbero essere i piatti: sformatino caldo di melanzane, trota affumicata con valeriana e asparagi, insalatina di aringa dolce con uvetta noci e pomodori secchi, piatto misto dei salumi nostrani con tarassaco marinato, cotto di Praga con kren burro e pane caldo. I primi parlano di zuppa di orzo e fagioli, crespelline alle verdure di manzo gratinate al forno, gnocchi di Ricotta e basilico con pomodoro fresco; mentre i secondi raccontano di bocconcini di vitello al curry e tortino di riso, baccalà alla vicentina con polenta, bracioline di agnello a scottadito con carciofi, trota bianca aperta con Ricotta e lattuga brasata al pane aromatico (ricetta che trovate illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), tagliata di manzo o di pollo, frico di formaggio e patate, frittatina alle erbe spontanee. Gli ospiti possono personalmente scegliersi il vino che più li aggrada tra un'ottantina di etichette in carta oppure tra quelli direttamente esposti.

SAN QUIRINO (PORDENONE)

Osteria alle Nazioni

via San Rocco 47/1, 33080 , Tel. 0434 91005 , Fax 0434 917563

info@ristorantelaprimula.it, www.ristorantelaprimula.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica a cena; lunedì
Ferie: 2 settimane a gennaio; 3 settimane a luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Osteria antichissima, nata nel 1873 come punto di ristoro lungo la via dei Cavalieri Templari e gestita da sempre dalla famiglia Canton. È affiancata a La Primula – una delle tavole di maggior pregio dell'intera regione – ed è un punto di riferimento sicuro per chi cerca sapori autentici di osterie d'antan. Andrea è lo chef patron di "questa offerta" così peculiare. Si comincia con salmone affumicato della casa, insalata di pesce fresco, prosciutto di San Daniele e speck d'oca tra gli antipasti. Gnocchi di patate conditi con Ricotta affumicata o al ragù danno il la ai primi piatti, insieme a tagliatelle con asparagi, zuppa di orzo e fagioli o di asparagi e crostini. Tra i secondi vi segnaliamo i bocconcini di

vitello ai funghi con asparagi, il vitel tonnè, la tagliata di manzo con olio agli aromi, le lumache alla friulana con polenta, la lonza marinata con rucola, peperoni ripieni di carne. Tradizione e innovazione per i dolci: torta di mele Renette caramellate, semifreddo alle noci e miele con salsa al cioccolato, crema al Prosecco e limone con salsa di fragole. Una particolare segnalazione la meritano i prosciutti e i formaggi: veramente una selezione del meglio del Friuli. A rendere ancora più particolare la sosta vi dirò che c'è la possibilità di ordinare anche vino in caraffa a prezzi ridicoli. Oppure l'opportunità di farsi una cultura degli autentici sapori friulani partecipando alle tante serate a tema che vengono organizzate a menù fisso. Amplissima e preziosa la cantina che prevede circa 1600 etichette scelte tra la ricca tradizione vinicola friulana e italiana, con incursioni nelle più interessanti proposte internazionali. Notevole pure la carta dei distillati con ben 200 produzioni.

SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PORDENONE)

Trattoria Al Colombo

via Roma 4, 33078 , Tel. 0434 80176

Coperti: Interni 50; Esterni 25
Chiusura: martedì a cena; mercoledì

Ferie: 1 settimana in gennaio; 3 settimane in settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Cucina stagionale e tradizionale friulana quella realizzata dalle abili mani della chef Gabriella Marzinotto. A gestire la sala il marito e titolare Adriano Battistella. Ambiente rustico con arredi in legno (una deliziosa collezione di piatti appesa alle pareti), dall'atmosfera solare e accogliente. Le materie prime vengono scelte con grande attenzione per la qualità e rigorosamente secondo le stagioni. Su ordinazione è possibile degustare anche qualche pietanza di pesce, tra cui una vera specialità (sempre presente nel menù del venerdì): il baccalà con la polenta. E ancora gamberoni ai carciofi crudi e pescato del giorno bollito con maionese al pepe rosa. Altrimenti ottimi risotti, tagliatelle con l'anatra, gulash di brasato, vitello tonnato e piatti a base di erbe spontanee, funghi, asparagi o selvaggina. I dolci sono fatti in casa: dai semifreddi alla crème caramel, dalla torta di ciliegie con la crema alla crostata di mele, dalla mousse di lamponi e fragole al budino di cioccolato. Nel bicchiere soprattutto Friuli con una quarantina di etichette di vini. Si cucina anche per vegetariani e celiaci.

SAVOGNA D'ISONZO (GORIZIA)

Lokanda Devetak

via Brezici 22, località San Michele del Carso, 34070 , Tel. 0481 882488 , Fax 0481 882964 , Cell. 331 9846067

info@devetak.com, www.devetak.com

Coperti: Interni 70; Esterni 20
Chiusura: lunedì e martedì; mercoledì-venerdì a pranzo
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 39 - 44 euro
Menu: vegetariani; celiaci

È dal 1870 che i Devetak sono qui a far da mangiare, ad accogliere il viandante lungo quell'invisibile linea che oltre disegna la Slovenia e di qua designa la gente giuliana. Per incrementare l'ospitalità hanno aperto un albergo/Lokanda con otto deliziose stanze, arredate in vecchio stile carsico in legno e pietra, dotate di tutti i comfort. E così 141 anni dopo i Devetak tornano all'origine, quando avevano organizzato una stazione di posta lungo l'umano tratturo del Carso. E proprio alla cultura, alla gastronomia, alle produzioni di territorio del Carso è dedicato tutto il lavoro di Avgustin (Devetak) che perpetua sia l'azienda agricola che l'ospitalità di famiglia, sia l'amorevole fatica di sua moglie Gabriella Cottali, che è la regina della cucina, sia il gran lavoro di Nerina, la sorella di Avgustin, che orchestra la sala con un'efficienza pari al suo sorriso e alla sua grazia. Vi

dicevo che qui siamo in un luogo di cultura gastronomica e in effetti i Devetak fanno della cucina un mezzo di valorizzazione della cultura complessiva del Carso. Basta citare quello che scrivono sui loro menù (sono tanti, diversissimi, mutevoli secondo le stagioni) come premessa ai piatti: «Per voi, in base alla stagione, dall'azienda agricola di famiglia, ogni giorno arrivano in cucina verdure ed erbe biologiche: radicchio, rucola, ardelut, insalata, rapanelli, zucchine, piselli, spinaci, patate, peperoni, pomodori, tegoline, fagioli, rape, verze, basilico, rosmarino, salvia, vari tipi di menta, matricale, maggiorana, timo, finocchio selvatico ed altro, nonché frutta di stagione». Tra le tante proposte meritano particolare attenzione i mlinci, la pasta fatta in casa asciugata al forno condita con la supeta di gallina (spezzatino di gallina) tipica del Carso, l'agnello della Landa carsica, il riso con Jamar (formaggio di Grotta) e guanciale croccante la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Tra i dolci imperdibili il tortino di cioccolato con salsa ai frutti di bosco, e ancora la ghibaniza e il semifreddo al miele del Carso. Ottima la carta dei vini con oltre 600 etichette e possibilità di degustare a bicchiere sia produzioni regionali che nazionali. Ma come vi ho detto la proposta gastronomica qui è complessa e dunque conviene elencare anche alcune pietanze del menù che abbiamo trovato: dagli antipasti si può scegliere il tartufo alle noci con la classica Caciotta del Carso confettura di cetrioli spuma di sedano con yogurt, crackers di grano saraceno, tartarski, torta carsica con il porro speck e salsa vegetariana, crema di jota con orzo saltato e spiedino di cotechino e kren, flan di zucca e zenzero con mandorle e crema di patate, prosciutto di maiale al taglio a mano di Lorenzo d'Osvaldo. Tra i primi gnocchi di Ricotta e blede bio in Fonduta di Tabor e Ricotta affumicata, tagliatelle fresche con il cinghiale all'alloro e mirtilli, chicche colorate con crema di cipolle dolci, šelinka – antica ricetta di famiglia che

è una sorta di minestrone a base di sedano fagioli e maiale –; mentre i secondi parlano di: tagliata di vitello alla piastra con riduzione d'aceto balsamico e sale rosa dell'Himalaya, filetto moderno di vitellone alla carsolina con le patate in tecia, capriolo o cinghiale marinato al Merlot e confettura di pomodori verdi, cosciotto di maialino da latte al forno profumato alla salvia e rosmarino con crauti e kren, rotolo di coniglio disossato con farcia di salsiccia e salsa di porro, baccalà della nonna Žuta, Tomino grigliato con strudel di radicchio invernale e trevisano al forno (per i vegetariani), trippe alla carsolina, polenta e salame all'aceto con fagioli stufati. Per orientarvi tra una dovizia di piatti potete scegliere sia il menù di degustazione che quello ai sapori di oggi, entrambi a 40 euro o a 60 euro se accompagnati dai vini abbinati. Potete inoltre consultare le diverse carte del locale: dei vini, dei dolci, dei vini a calice, dei formaggi al carrello, dei caffè, dei tè, delle tisane e carta delle specialità in vendita (ovviamente anche quelle di produzione diretta). Vi ho accennato a queste carte per farvi comprendere quanto lavoro i Devetak dedicano all'accoglienza. Non contenti di tutto questo possono organizzare menù per i vegetariani, per i celiaci o per i bambini, mentre danno sempre vita a serate a tema dove degustare il meglio della gastronomia giuliana. Compresi i salumi e i formaggi, che vi consiglio vivamente di provare e di acquistare per portare a casa una fetta di Carso. I Devetak praticheranno uno sconto del 5% a chi si presenterà al ristorante con la copia della nostra guida.

SPILIMBERGO (PORDENONE)

Ristorante Osteria Da Afro

via Umberto I 14, 33097 , Tel. e fax 0427 2264 , Cell. 335 6595897

osteria.daafro@tin.it, www.osteriadaafro.it

Coperti: Interni 40; Esterni 25
Chiusura: domenica a cena
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

A pochi passi dal centro storico un'insegna in ferro battuto vi annuncia che siete arrivati in questa storica osteria friulana gestita da ben 26 anni da Dario Martina, che ha ristrutturato l'immobile 17 anni fa e che da 11 anni ha ricavato anche un piccolo albergo con 8 camere. L'ambiente è rustico-chic con le sale in legno a vista e i pavimenti in marmo; d'inverno mangerete di fronte allo scoppiettante fuoco del grande camino in sala, mentre d'estate è piacevole gustare le specialità friulane nella fiorita terrazza, affacciata sul giardino, rinnovato proprio lo scorso anno. La proposta gastronomica è quella tradizionale friulana sia di terra che di mare ed è realizzata dalle esperte mani della chef Monica Nascimben. Il menù potrete leggerlo all'ingresso scritto su un'inconsueta lavagnetta, o in alternativa potrete scegliere tra i due menù degustazione: uno a 30 e l'altro a 35 euro, escluse bevande. Per cominciare trovate il prosciutto crudo San Daniele e altri affettati artigianali davvero

buonissimi, l'insalata di polipo, le capesante ai porcini e il carpaccio di tonno affumicato su rucola. A seguire cjarsons alla carnica, pappardelle al ragù di cervo e anche zuppa di cozze; ottimi i risotti con erbe selvatiche. Tra i secondi: asparagi o radicchio di Treviso (a seconda della stagione), costata di puledro, stinco di vitello, frico, muset e brovada; e ancora baccalà mantecato o alla vicentina, lumache, frittura mista di pesce, trancio di pescespada alla piastra e branzino al forno. Cavalli di battaglia indiscussi sono il bollito misto, il piccione ripieno, la zuppa di fagioli o di verza, i blecs con ragù di anatra, i piatti a base di funghi e la crema catalana (i dolci variano spesso e sono tutti fatti in casa). Dario Martina ha impostato il locale non solo come ristorante, ma anche come wine bar con circa 250 proposte di vini nazionali. Da segnalare che si organizzano serate a tema.

STREGNA (UDINE)

Al Sale e Pepe

via Capoluogo 19, 33040 , Tel. 0432 724118 , Fax 0432 724081

alsalepepe@libero.it

Coperti: Interni 40

Chiusura: a pranzo, tranne sabato e domenica; in inverno a cena dal lunedì al giovedì; in estate martedì e mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Andar per ristoranti a volte significa anche voler godere di un momento di felicità che la vita – di solito molto parsimoniosa – ci sta regalando: vale la pena quindi inerpicarsi qui, dopo un turbinio di curve, magicamente avvolti tra i boschi delle Valli del Natisone. Vale ancor più la pena se ad attendervi è un locale accogliente, ricco di emozionanti sapori che ricordano il passato ma che strizzano l'occhio alla leggerezza moderna, a espressività più discrete al palato, a sapidità e a intonazioni che la chef Teresa Covaceuszach ben armonizza nei suoi piatti. Piatti che parlano di passione, di affetti, di territorio: ecco allora stupirci con una polenta di grano saraceno con Ricotta salata mela e kren, con una crema di patate con tagliatelle di asparagi bianchi e speck di Sauris, con lo sformato di erbe spontanee su Fonduta di Montasio, con l'insalata di aringa su salsa di finocchio (in inverno), e poi con gli gnocchi di susina con zucchero e cannella, i fiori di patata al finocchio selvatico, l'agnello al timo, l'anatra speziata al cioccolato al profumo di cannella o con pomodorini e semi di girasole (in estate), il misto di funghi di bosco con salame fresco e polenta, il tortino di ciliegie dragoncello e rabarbaro, la crema di menta di salsa di fragole, la neve nel bicchiere (dessert), le palančinke con crema di Ricotta e frutta di stagione, il tortino di fragola e dragoncello su salsa di yogurt e rabarbaro. Ma l'artefice di questi piacevolissimi incontri con l'enogastronomia udinese non è solo la chef: c'è infatti Franco Simocing, sposo di

Teresa, che orchestra il ristorante diviso in tre sale, tutte estremamente intime e accoglienti, con quella discreta professionalità che vi farà sentire come di casa. È Franco a decidere la carta dei vini e a consigliarvi quale dei 300-350 nettari in carta (uno più, uno meno) si abbina meglio al vostro piatto, e lo fa con animo sincero (le bottiglie hanno ricarichi più che onesti), è ancora Franco ad attendervi all'ingresso e a raccontarvi storie e gusti di queste valli. Ora decidete voi se ne vale davvero la pena.

TAVAGNACCO (UDINE)

Al Grop

via Matteotti 1, 33010 , Tel. 0432 660240, 0432 650158

info@algrop.net, www.algrop.net

Coperti: Interni 120; Esterni 40
Chiusura: mercoledì; giovedì
Ferie: variabili in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

La cucina tradizionale friulana e del territorio, ecco cosa troverete varcando la soglia di questo delizioso locale, caratterizzato da atmosfera intima, ambiente estremamente curato, luci soffuse, travi di legno al soffitto e un enorme fogolar a scaldare il cuore. Silvia e Simona sono al timone de Al Grop, mentre ai fornelli si adopera Giorgio proponendo specialità secondo stagione e secondo disponibilità del mercato: asparagi con cicciole o con polentina pasticciata, risotti, paste fatte in casa ripiene e non, tagliate, filetto trifolato con gli asparagi (in primavera gli asparagi vanno per la maggiore tanto che potrete trovare anche un menù apposito), capretto della Carnia, carne alla brace. A seguire strudel con ciliegie e millefoglie. Notevole la carta dei vini – con più di 400 etichette – che si adegua ai piatti di equilibrata manifattura e indubbiamente di antica memoria. E se proprio Al Grop vi siete trovati bene, allora fermatevi in una delle camere adiacenti al ristorante, anche solo a perdere lo sguardo nell'incantevole Parco di Villa di Prampero.

TRIESTE

Antica Trattoria Suban

via Comici 2, località San Giovanni, 34128 , Tel. e fax 040 54368

anticatrattoria@suban.it, www.suban.it

Coperti: Interni 80; Esterni 80
Chiusura: lunedì-venerdì a pranzo, tranne festivi; martedì
Ferie: 1-12 gennaio; 2-20 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Ormai di Suban tutti sanno tutto. Si sa che è un presidio di prassi gastronomica mitteleuropea, che è forse la più antica tavola triestina e che mantiene inalterato, nelle sue belle sale, il tratto aristocratico ottocentesco. Certo non è un ristorante da frequentare in jeans, ma se si desidera risentire le atmosfere classiche allora questo è il posto giusto. Infinita la proposta di cucina, ben spartita tra terra e mare, così vi segnalo: prosciutto cotto in crosta di pane con kren, strudel di formaggi con Fonduta tartufata, palačinke al basilico, zuppa di rafano la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo, fusi all'istriana con spezzatino di gallina, zuppa di kren con petto d'oca, jota carsolina, stinco di vitello al forno, involtino di crauti al profumo di paprika, filettino di maiale con peperoni e patatine croccanti, tritata di manzo con formaggio di capra, rigo jancsi (dolce ungherese al cioccolato), sfogliatina alla crema, polentina di noci con salsa al cioccolato bianco, frittelle di mele con salsa all'arancia e kren. In cucina continua ad operare Giovanna Suban che ha uno stuolo di chef da guidare, mentre il papà, Mario Suban, continua ad orchestrare la sala con la cortesia di un vero padrone di casa. Di una casa che si avvia a festeggiare il secolo e mezzo di vita (manca meno di un lustro alla ricorrenza) trascorso a difendere la cucina tradizionale e di territorio. I menù degustazione a 38 euro

sono una buonissima proposta, si trovano anche menù per vegetariani a 30 euro, per i celiaci (35 euro) e per i bambini (20 euro). Il resto è la magia di Trieste d'antan, magari da assaporare coccolati da uno dei vini della cantina di Suban (che ha anche carta degli oli e dei distillati e questo è segno di estrema attenzione verso il cliente), semplicemente superba.

Buffet Da Siora Rosa

piazza Hortis 3, 34123 , Tel. e fax 040 301460 , Cell. 328 9160191

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì e domenica
Ferie: variabili nelle ultime 2 settimane di agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 33 euro
Menu: vegetariani

Locale storico gestito con grande passione dalla signora Albina, patronesse e chef insieme ai suoi figli. Albina con la cucina completamente rinnovata si disbriga tra i fornelli preparando deliziosi piatti quali cannelloni agli spinaci, ravioloni al Montasio, lasagne al ragù o al radicchio rosso, gnocchi di pane con sugo d'anatra, minestra d'orzo e verdura. Secondi a base di prosciutto cotto, porcina con melanzane marinate, piatto misto di caldaia con crauti e patate, coniglio arrosto, stinchetto cotto in crosta con carciofi al tegame e kren. Dolci fatti in casa quali: crespelle al cioccolato, bignè alla crema e Marsala, tiramisù,

strudel di mele. L'ambiente è rustico e molto intimo (il locale è piccolino); d'estate è piacevole mangiare nel giardino che si affaccia su piazza Hortis.

Osteria De Scarpon

via Ginnastica 20, 34125 , Tel. 040 367674

Coperti: Interni 90
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Conosciuto in città come il locale dove tutti coloro che escono da teatro, pubblico e artisti, vanno a gustarsi una cenetta post-spettacolo. La proposta gastronomica della cuoca Marika è quella tradizionale friulana basata per lo più su una cucina di mare, ma non mancano le pietanze di carne. Tra le numerose specialità ci sono seppie con la polenta, spaghetti allo scoglio, tagliatelle con gamberi e pomodoro fresco, risotti, pasta al Gorgonzola e seppie, zuppa di pesce, baccalà alla triestina, frittura mista, arrosti e seppie in umido. Per i "carnivori" invece imperdibili gli gnocchi di patate con il gulash, antica ricetta dell'impero austro-ungarico. Per concludere il kaiserschmarrn, una specie di crêpe che nasce da un'improvvisazione per volere dell'imperatore Francesco Giuseppe. Il titolare Claudio Scarpa propone soprattutto vini del territorio: in cantina una decina di etichette e vino sfuso

della casa. Su richiesta cucina per vegetariani e celiaci.

Trattoria Buffet Da Pepi

via Cassa di Risparmio 3, 34121 , Tel. 040 366858

Coperti: Interni 35
Chiusura: domenica e festivi
Ferie: 2 settimane tra fine luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 11 - 15 euro

Sta lì a ricordare che Trieste è anche città di popolo e di cucina capace di ristorare dalle fatiche e anche dai rigori dell'inverno. Sta lì dal 1897 con una proposta di cibo unica. In questo luogo di delizie che sembra quasi il vagone di un treno bollono perennemente dalle 10 del mattino fino alle 10 di sera le caldaie dove musetto, orecchie, lingua, cotechino, prosciutto, stinco, würstel, salsicce e tutto quanto si ricava dal maiale cuociono in un brodo grasso e spesso. Accanto ai bolliti ecco gli arrosti: arista, prosciutto, pancetta, costine e, unica concessione a quadrupedi non suini, una straordinaria fesa di vitello. Da Pepi si va per fare "gustosi porci comodi", è una meta irrinunciabile per qualsiasi gastronomo che capiti nella splendida città di Svevo. Qui si possono trovare grandi piatti combinati – il piatto base misto costa 11 euro, ma se lo volete più grande allora il prezzo sale – con le carni di maiale sia lesse che in griglia, oppure i panini celeberrimi ampiamente imbottiti con le parti meno nobili, ma paradossalmente più appetitose del suino, abbondantemente

nappate di senape dolce. In ricordo della gastronomia asburgica, ogni pietanza viene rinvigorita da kren fresco grattugiato. Un'avvertenza per i lettori: a vederla, questa radice pare Grana grattato ma è piccante e se non sopportate "l'effetto wasabi", declinate con franchezza la proposta di abbondare con questo ingrediente. Sappiate che qui l'eleganza è bandita, come pure le formalità. È un posto che sarebbe tanto piaciuto al Boccaccio, tra il carnascialesco (la dovizia di insaccati e di salsicce che lo rende immediatamente percepibile) e l'antico, come dimostra il carrello di formaggi carsolini e carnici che dopo tanto maiale vi lascia la "bocca stracca perché sa de vacca" e come dimostra il vino, che è solo sfuso e assolutamente locale (Terrano per lo più). Così è da almeno mezzo secolo e così sarà per gli anni a venire, visto che Paolo Polla non ha nessuna intenzione di abdicare alla sua missione di rendere slow ciò che all'apparenza può sembrare un fast food. A proposito: scordatevi i dolci e il caffè!

UDINE

Ai Frati

piazzetta Antonini 5, 33100 , Tel. e fax 0432 506926

Coperti: Interni 60; Esterni 40

Chiusura: domenica e festivi
Ferie: Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Trattoria dall'ambiente rustico e dall'atmosfera accogliente quella gestita da Rosa Paolini. La proposta gastronomica è affidata alle abili mani degli chef Alex e Tullio che, su prenotazione, preparano anche un menù degustazione con molteplici assaggi. Le materie prime sono ricercate con grande attenzione per qualità, freschezza e stagionalità: nel menù quindi si trovano pietanze a base di radicchio, di funghi o di zucca solo se Madre Natura lo prevede, e poi anche qualche piatto di pesce come il baccalà mantecato, la piovra su misticanza di verdure ai ferri, la tartare di tonno e le fritture miste (ma solo di venerdì). Dai fornelli alla tavola arrivano affettati misti, formaggi locali e crostini per cominciare; poi i primi con pappardelle al capriolo, gnocchi di zucca con Ricotta e ciccioli di Sauris, paste al sugo di cacciagione o con le verdure e, specialità della casa, la polenta. Seguono i secondi, tra cui spiccano l'immancabile frico con le patate, cervo, fagiano, cinghiale, capriolo e una squisita tagliata. Nel bicchiere troviamo il Friuli con una trentina di etichette di vini. Nella bella stagione è piacevolissimo mangiare nella fresca terrazza estiva.

Hostaria Alla Tavernetta

via di Prampero 2, 33100 , Tel. e fax 0432 501066 , Cell. 335 6541985

info@allatavernetta.com, www.allatavernetta.com

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: lunedì; domenica
Ferie: 1 settimana a gennaio; 2 settimane ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Osteria dal 1954 situata in un palazzo del centro storico di Udine; gestita secondo la filosofia dei biondissimi titolari Roberto Romano (la bella copia di Gérard Depardieu, senza offesa per l'attore) e da sua moglie Giuliana Petris, ossia quella di creare un locale dove la gente si sentisse a casa propria e potesse ritrovare i sapori della tradizione. L'ambiente è rustico ed elegante con arredi in legno, soffitto con travi a vista, archi a mattoncini e un bel caminetto sempre acceso d'inverno; l'atmosfera è solare e tutto è curato nel minimo dettaglio. Ad aiutare in sala c'è anche il figlio Matteo, mentre ai fornelli si adopra lo chef Antonio Mereu. Il menù si basa sulla cucina tradizionale friulana, a tratti rivisitata per alleggerire alcuni piatti, e segue rigorosamente le stagioni. Per cominciare un tagliere di formaggi delle malghe con mostarde, salumi tra cui un ottimo prosciutto crudo D'Osvaldo e il prosciutto cotto di Praga; a seguire i primi come gnocchi di patate, orzotto, ravioli alle erbe di campo, cjarsons (ossia ravioli ripieni con mele verdi e Ricotta affumicata), zuppa di fagioli, sfregoloz allo speck. Specialità della casa è il tradizionalissimo frico con patate. Tra i secondi spiccano gulash, muset e brovada, Montasio al forno con speck e polenta, maialino da latte al forno in salsa con patate; a proposito di maialino, c'è anche un menù degustazione dedicato "al porco" a 28 euro (bevande escluse) che vi farà rimanere soddisfatti. Da bere 150 etichette di vini regionali e

nazionali, anche in esposizione su scaffali e mensole. Nel periodo estivo è romantico mangiare sui tavolini sistemati sulla terrazza all'aperto, all'ombra del Duomo.

Osteria Al Cappello

via Sarpi 5, 33100 , Tel. e fax 0432 299327

info@osteriaalcappello.it, www.osteriaalcappello.it

Coperti: Interni 35; Esterni 35
Chiusura: lunedì; domenica in estate
Ferie: giugno; variabili in gennaio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 15 - 25 euro

Per capire da cosa deriva il nome basta entrare e alzare la testa: sul soffitto sono appesi più di cento cappelli di varie tipologie, insieme ad alcune pentole di rame. Il locale è situato in un palazzo cinquecentesco nel cuore storico di Udine; l'ambiente è rustico con arredi in legno e soffitto con travi a vista, l'atmosfera solare e familiare, ideale per ritrovarsi fra amici. Ai fornelli Antonella De Nipoti è l'artefice di una cucina tradizionale friulana che prevede come antipasti salumi di produzione propria e frittata, poi paste condite secondo ricette del territorio e sfiziosi secondi tra cui formaggio alla piastra, polpette, tartine e stuzzichini, polenta, l'immancabile frico con le patate e qualche specialità di pesce; da non perdere il piatto misto grigliato con verdure, Mozzarella ai ferri, prosciutto cotto e

mortadella grigliata con aceto. Curiosa la carta dei vini scritta non su fogli di carta, bensì su un'enorme lavagna in cui sono elencati i vari nettari di Bacco con produzioni regionali e nazionali. Se volete prolungare il soggiorno, la titolare Monica Toniut mette a disposizione le camere della locanda Al Cappello; sia nell'osteria che nelle stanze sono benvoluti gli amici a quattro zampe. Anzi tra gli ospiti sicuramente incontrerete Crik, la gatta di casa.

Trattoria Alle Alpi

via Veneto 179, località Cussignacco, 33100 , Tel. 0432 601122

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: seconda metà di agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 33 euro
Menu: vegetariani su prenotazione

Locale informale e accogliente gestito dal patron Alberto zilli mentre ai fornelli c'è Milan che propone una cucina tipicamente friulana e stagionale. A iniziare dagli antipasti con salumi e formaggi locali, orzetti e asparagi gratinati allo speck, fino alle paste fatte in casa tra cui cjarsons, gnocchi di patate o di zucca, tagliolini, crespelle agli asparagi ed anche zuppe o minestroni; da provare la fagiolata. Si prosegue poi con i secondi: carni alla brace e stinco di maiale (sempre presenti nel menù), gulash con patate, trippa, strepitose Fiorentine, maialino al forno e qualche piatto di pesce, come seppie in umido con piselli e

polenta con baccalà. In stagione non mancano mai specialità a base di funghi ed asparagi. Dulcis in fundo, biscotti e dessert casalinghi seguiti da un bicchierino di liquore di produzione propria. Discreta la carta dei vini che conta una trentina di etichette soprattutto friulane. Su prenotazione si eseguono piatti per vegetariani.

VARMO (UDINE)

Trattoria Da Toni

via Sentinis 1, frazione Gradiscutta, 33030 , Tel. 0432 778003 , Fax 0432 778655 , Cell. 348 9330210

info@datoni.net, www.datoni.net

Coperti: Interni 120; Esterni 30
Chiusura: lunedì; martedì a pranzo
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Immerso nella verde campagna friulana, il locale è nato nel 1928 grazie a papà Toni e

mamma Palmira e oggi a gestirlo sono Aldo Morassutti e lo chef Roberto Cozzarolo, che vantano di una collaborazione trentennale. Ambiente suggestivo e rustico, con colonne a mattoncini a vista, arredi in legno e atmosfera intima e calorosa forse anche per merito del tradizionale fogolar al centro della sala, dove si cucinano strepitose carni alla brace. La proposta gastronomica segue la tradizione friulana, a cominciare dagli antipasti come: fegato d'oca al Picolit con pan caldo, prosciutto di Sauris con kren, prosciutto di San Daniele, radic cul poc con carni bianche e aceto, insalata di parti nobili di vitello, asparagi con salsa verde e uova in camicia o in insalata, sella di coniglio con bouquet di verdure, filetto di maiale fumé con verdure, speck d'anatra con burro e crostini, soppressa nostrana, baccalà mantecato al basilico, quaglietta dorata in nido di verdure. Si prosegue con zuppa di porri con crostini, minestra di fagioli e orzo, tagliolini con carciofi o asparagi, tortelli di Pecorino dolce con pomodoro e basilico, pappardelle con ragù di coniglio, risotto con germogli di primavera con funghi porcini o con germano reale, cannoli con asparagi e ragù di capretto. Seguono i secondi tra cui spiccano anatra nostrana allo spiedo, germano reale con polenta, agnello al forno con patate, filetto di vitello rosa al midollo gratinato, maialino da latte in crosta al forno, filetto di maiale con salsa ai porri, carne alla griglia come la Sorana, il pollo aiellese, la braciola di vitello, la Fiorentina. Dulcis in fundo, sorbetto agli agrumi, tiramisù, semifreddo al torroncino, dolce di mele tradizionale, cestino di gelato con fragole, mousse e tortino al cioccolato. Ampia la carta dei vini che vanta 300 etichette, con un occhio di riguardo per quelle regionali. Nella bella stagione è piacevole mangiare all'aperto sotto il grazioso portico che si affaccia sul giardino al cospetto di due alberi di pero secolari e di alcune sculture. Da segnalare la serata Asparagus ogni due anni in primavera a base per l'appunto di asparagi, mentre in altri periodi dell'anno si organizzano

le cene dell'oca, del baccalà e del Buon Ricordo. A disposizione la carta degli oli e dei formaggi.

VENZONE (UDINE)

Locanda al Municipio

via Glizoi di Mels 4, 33010 , Tel. 0432 985801 , Fax 0432 985802 , Cell. 340 5875355

locanda_al_municipio@libero.it

Coperti: Interni 50; Esterni 70
Chiusura: lunedì
Ferie: 3 settimane a gennaio dopo l'Epifania; 1 settimana a novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Siamo a Venzone, un piccolo paesino medievale cinto da mura e ricostruito dopo il tragico sisma del 1976. Qui abbiamo scovato questo locale essenziale, ben curato ma senza segni di sfarzo. È ricavato da un edificio del XIV secolo, in pieno centro storico, ed è un punto di

riferimento gastronomico per chi ama una cucina schietta, verace e di territorio. D'estate si può mangiare in giardino a lume di candela serviti con cortesia e puntualità dalla signora Giordana Visentini. Ai fornelli, invece, c'è il marito Maurizio Gallinaro che delizia i palati dei viandanti con interessanti specialità: prosciutti di cervo e San Daniele, paste e gnocchi fatti in casa sia di zucca che di patate, minestrone di orzo e fagioli (la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), frico di patate, stinco di vitello, cinghiale al forno, baccalà con la polenta, filettino agli asparagi o porcini (secondo la stagione). Inoltre tutti i giorni troverete un piccolo menù di pesce che comprende: antipasto misto con insalate di polipo e astice, capesante al forno con scampi, cicale, seppioline, e poi spaghetti alla scogliera, su prenotazione un bel risotto, e per secondo tutto il pesce fresco che trovano per fare buone grigliate, come il branzino già sfilettato ai ferri o il tonno ai ferri con pomodoro rucola e aceto balsamico. Secondo stagione vengono anche creati dei menù degustazione: alle erbe a primavera, agli asparagi di Tavagnacco ad aprile-maggio, alla zucca in ottobre, ma solo su prenotazione. Ma andiamo a scrutare in dettaglio il menù. Si può iniziare (secondo stagione) con l'antipasto misto, la bresaola con rucola, la caprese, il prosciutto e melone, i formaggi misti, per poi proseguire con gli gnocchi alla valligiana, le pennette al sugo di casa, le tagliatelle fatte in casa al ragù, i tortelloni. Tra i secondi: scaloppine di vitello ai funghi porcini, roast-beef, filetto al bacon ai ferri, tagliata, vitello tonnato, carpaccio di bresaola con rucola. Dolci della casa preparati da Alessia (figlia di Giordana e Maurizio) come la panna cotta ai frutti di bosco, il tiramisù al caffè o alla frutta e le varie torte. In cantina vino sfuso e una ventina di etichette locali. È possibile preparare alcuni piatti espressi per vegetariani. Per i celiaci hanno sempre a disposizione un risotto e una zuppa o se il cliente lo preferisce può portare

la pasta da casa che verrà molto volentieri cucinata. Presente la carta degli oli e dei distillati. Ai clienti che verranno con una copia del Mangiarozzo 2011 sarà praticato uno sconto del 10%!

LAZIO

ACQUAPENDENTE (VITERBO)

Da Gianfranco - Ristorante Pizzeria

piazza Bourbon del Monte, frazione Trevinano, 01020 , Tel. 0763 717042

Coperti: Interni 80; Esterni 60
Chiusura: lunedì
Ferie: tra giugno e luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

C'è tutto il campionario della tradizione gastronomica dell'Alta Tuscia con evidenti influssi maremmani: paste fatte in casa, cinghiale e capriolo, carne alla brace. D'inverno trovate anche un'ottima pastiera napoletana. Così le buone forchette del posto, ma anche quelle vacanziere o solo passeggere, apprezzano da anni il locale di Gianfranco Delli Campi e la cucina genuina e casereccia di sua mamma Imola e di sua moglie Anna Giordano, che

essendo salernitana porta in tavola influssi partenopei. Conduzione familiare, cortesia squisita, efficienza e un menù invariato in qualsiasi stagione: crostini misti e prosciutto di montagna, tagliatelle al ragù o al tartufo nero, pappardelle con sugo di cinghiale o al ragù di oca o di lepre, pici all'aglione, risotto all'ortica ai funghi, pennuti alla griglia (pollo, piccione), carni alla brace (agnello, maiale, vitello, salsicce, pollo), spiedini, e cinghiale in agrodolce, agnello a buglione e capriolo in salmì. I dolci sono della casa come il classico tiramisù, la zuppa inglese. In carta una decina di etichette di vino, soprattutto toscane perché il locale si trova proprio al confine tra le due regioni. D'estate si cena in piazzetta all'ombra del castello.

ALATRI (FROSINONE)

Ristorante La Rosetta dal 1954

via Duomo 37, 03011 , Tel. e fax 0775 434568 , Cell. 333 9257462

s.scerrato@libero.it

Coperti: Interni 100; Esterni 20
Chiusura: martedì; domenica a cena

Ferie: variabili a gennaio e a luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

La Ciociaria è uno scrigno di delizie gastronomiche che derivano dalla civiltà rurale che qui, forse più che in altre parti del Centro Italia, è rimasta intatta. E venire a cena o a pranzo da La Rosetta significa prendere diretto contatto con tale identità. Dal 1954 la famiglia Scerrato gestisce questo bel ristorante accanto all'Acropoli, di fronte alle famose mura ciclopiche risalenti al VI-V secolo a.C., in pieno centro storico, con una piccola terrazza per circa 20 persone dalla quale si gode una bellissima e suggestiva vista panoramica sui tetti di Alatri. La forte impronta di tradizione locale, quella della Ciociaria autentica e verace sia negli ambienti che nella proposta gastronomica, fa de La Rosetta uno dei punti di riferimento nella ristorazione alatrense. Mauro Scerrato insieme a sua moglie Paola – che sta in cucina – propone un menù degustazione a 27 euro, piatti per vegetariani dal buffet, ricette per celiaci su richiesta, ma si può tranquillamente scegliere anche alla carta (le paste e i dolci sono rigorosamente fatti in casa). Si comincia con antipasti come misto di salumi ciociari con bruschette, bresaola e Parmigiano, prosciutto e Pecorino, buffet con verdure. Si passa poi a succulenti primi quali minestre, tagliolini in brodo, zuppa di verdure, maccaruni alla Ciociaria, taglierini cui fasoi, pasta e ceci, minestrone ciociaro, pennette agli asparagi, timballo alla ciociara, risotto al padellotto con funghi di bosco, spaghetti alla carbonara, paste fatte a mano (fettucce ai funghi porcini o al limone, fagottini di Ricotta al profumo di bosco, cannelloni alla ciociara, mazzocrocchi alle erbe con cicoria e basilico, sagne pelose

con broccoletti e salsiccia; questa ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), gnocchi di patate al ragù. Ampia scelta anche di secondi: abbacchio a scottadito, coniglio con olive (anche questa preparazione è pubblicata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), pollo alla ciociara, filetto alla griglia, Scamorza ai porcini, trippa alla romana, saltimbocca alla romana, lombate di manzo e salsicce alla griglia, coratella alla ciociara, baccalà in bianco con ceci, bocconcini del curato, Scamorza ai funghi porcini e alcuni piatti di pesce. Il tutto condito rigorosamente con olio extravergine di Alatri del produttore Americo Quattrociocchi. A concludere il pasto dolcetti rustici come ciambelline al vino e biscottini secchi, crostate di Ricotta o marmellata, zuppa inglese, crema catalana o panna cotta. In cantina, ricavata da una vecchia cisterna, ci sono una ventina di etichette di vino per lo più locali. E per finire non perdetevi il ratafià, un rosolio fatto in casa con le visciole aromatizzato alle mandorle. P.S.: La domenica a pranzo, durante il periodo invernale, troverete polenta con le spuntature di maiale o con verdure reperite nel territorio circostante.

ANGUILLARA SABAZIA (ROMA)

Boricella

via Trevignanese 20, 00061 , Tel. e fax 06 9968037

ettorecerioni@tele2.it

Coperti: Interni 80; Esterni 120
Chiusura: martedì
Ferie: 3 settimane per le festività natalizie
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 30 euro

Se volete un pasto veloce potete farvi fare un'ottima pizza; se amate la carne – non vi sembri strano anche se siamo di fronte a uno dei più bei laghi d'Italia – sappiate che una specialità di questo ristorante è il vitello al sale con erbette. Boricella si trova lungo un bel viale alberato a costeggiare le rive di Bracciano. A gestione rigorosamente familiare, è accogliente e simpatico. Quando fu aperto, nel 1960, era "capitanato" da nonna Vittoria; negli anni Settanta l'attività venne interrotta, per poi essere ripresa nel 1987. Oggi ci sono Ettore e Carla, cugini, che hanno continuato la tradizione di famiglia senza grandi stravolgimenti: da sempre il menù si costruisce intorno all'eccellente pesce di lago, ma non mancano né un freschissimo pesce di mare né piatti di carne. Si inizia con antipasto misto di lago, poi tonnarelli alla Boricella con ragù di pesce, cannelloni vegetali (in estate). Ai fornelli ci sono Germana e Angela che ci consigliano di non perdere l'anguilla alla cacciatora, cucinata in una versione leggera rispetto alla tradizione locale, le crêpe verdi con spinaci e formaggio, il riso con pescespada e arancia, gli gnocchi di patate al salmone e radicchio, il coregone al cartoccio, il luccio all'arancia, la frittura con gamberi, calamari e talvolta paranza che qui dicono essere una vera specialità. Non mancano comunque grigliate di pesce sia di acqua dolce che di mare e la pizza "napoletana". Per i dolci ci pensa Carla:

dessert al cucchiaio fatti in casa insieme con crostate, millefoglie, crema catalana, panna cotta, tiramisù e torta di mele. In alternativa formaggi locali (la selezione cresce in inverno). In cantina ci sono circa 50 etichette nazionali, specialmente di vini campani.

BOLSENA (VITERBO)

Osteria EnoCacioTeca La Tana dell'Orso

località Montesegnale 162, 01023 , Tel. e fax 0761 798162

bruno.parrino@alice.it

Coperti: Interni 25; Esterni 25
Chiusura: giovedì; domenica a cena; mai in luglio e agosto
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 25 euro

Ogni anno una piccola novità, ogni anno il recupero di una ricetta antica. Qui ora è possibile, prenotandola in anticipo, farsi preparare la sbroscia, l'antica zuppa di pesci di lago. A cucinarla come Dio comanda è una piccola osteria proprio sulle colline sopra

Bolsena, tra boschi e campi di ulivi, con panorama a 360 gradi sul suggestivo lago. Bruno Parrino è il proprietario di questo piacevolissimo ristorante che propone piatti tipici dell'Alta Tuscia, con una particolare attenzione alle materie prime utilizzate. La moglie Rosella Dottarelli fa una cucina semplice, ma anche qualitativamente elevata, con la possibilità di scegliere i menù degustazione a circa 22-25 euro. Da sottolineare che il coperto e il servizio non vengono inseriti in conto, neanche se scegliete alla carta. Naturalmente le specialità proposte sono tutte a base di pesce di lago (coregone, anguilla, persico), ma non mancano i salumi locali, i formaggi (c'è un'apposita carta con circa 15 proposte a latte crudo di piccoli produttori), le verdure a chilometri zero, le carni alla griglia, i legumi (fagioli, ceci, lenticchie), il farro, i funghi. Inoltre i Parrino producono olio, vino e verdure che utilizzano come ingredienti genuini nella loro cucina e preparano a mano tutti i dolci (ottimi i tozzetti e la panna cotta), le marmellate e le paste all'uovo. In cantina si trova vino imbottigliato per un totale di circa 50 etichette per lo più dell'areale centrale, mentre degni di segnalazione sono le varie tipologie di Grappa presenti, l'olio prodotto in proprio e gli amari alle erbe biologiche.

Trattoria Da Picchietto

via Porta Fiorentina 15, 01023 , Tel. e fax 0761 799158

trattoriapicchietto@libero.it, www.trattoriapicchietto.it

Coperti: Interni 85; Esterni 85
Chiusura: lunedì

Ferie: dopo l'Epifania
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

È una Storia, e una storia familiare. Che si fondono in questo ristorante ospitato in un trecentesco edificio sacro con archi in pietra, arredi in legno e con un bel giardino interno dove poter mangiare nella bella stagione. Si racconta infatti che da sempre in questo luogo ci sia stata un'osteria. Il locale attuale fu aperto nel '27 da Picchietto (Giuseppe all'anagrafe), il nonno della titolare, e dopo tre generazioni tutto è rimasto immutato: la qualità della cucina, la capacità di accogliere, l'attenzione alle materie prime. A dirigere il locale è Mario Stella, sua moglie Anna e la figlia Monica che operano con grande perizia in cucina, mentre il genero Emiliano, sommelier professionista, si occupa di coordinare il servizio. Menù in base al pescato del giorno con piatti che variano anche secondo stagione e con ingredienti reperiti giornalmente. Si comincia con ricchi antipasti per proseguire con primi piatti gustosi: linguine all'anguilla, minestra di tinca con tagliolini fatti in casa, tagliatelline alla Picchio (in bianco fatte in casa), cavatelli alla barcarola (al pomodoro, con pesce di lago) e anche zuppa di ceci e gamberi. Una rarità è la sbroscia, una zuppa di pesce di lago che rimanda a remotissimi usi gastronomici (la ricetta la trovate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Gustosi e sostanziosi i secondi con il filetto di persico con aceto balsamico ed erbette di campagna, il coregone spezzato alla griglia o preparato "a modo mio" (il pesce viene tagliato a metà e servito una parte alla griglia e l'altra con salsa verde della casa), il persico al tegamaccio, l'anguilla sfumata al vino Est! Est! Est! e la tinca in porchetta. Monica e Anna sono anche brave a preparare i

dolci, tra i quali quello detto “come viene, viene”, al cucchiaio, con crema di zabaione e liquore. A chiudere il tutto c’è una discreta carta di distillati con una ventina di bottiglie e non da meno è la carta dei vini che conta oltre 130 etichette, per lo più locali.

BRACCIANO (ROMA)

Nuova Trattoria Vicarello

via Settevene Palo, km 15,20, località Vicarello, 00062 , Tel. e fax 06 9999553

Coperti: Interni 25; Esterni 25
Chiusura: giovedì
Ferie: variabili in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Rita e Rossella Brunori con la loro sapida cucina hanno ridato vita a Vicarello, un borgo dimenticato a metà strada tra Bracciano e Trevignano. In una posizione che ha la vista più bella sul Lago di Bracciano, si viene per mangiare specialità locali che variano secondo stagione: sotto il pergolato estivo potrete deliziarvi con la pasta fatta in casa e con un menù

anche di carne che cambia giorno per giorno, secondo la fantasia delle proprietarie. Cucina casereccia in cui si evidenzia una particolare attenzione per la selezione di prodotti freschi, riscoprendo così i sapori autentici di questa terra. Antipasti della casa con pizze fritte e bruschettine con le verdure, e poi pesce di acqua dolce, paste tirate a mano tra cui vi segnaliamo dei buonissimi tagliolini al pesce persico e numerosi secondi piatti (notevole è il baccalà in umido con le patate o quello cotto ai ferri aromatizzato col finocchietto selvatico) che prevedono, oltre a ricette "di lago", anche incursioni di carne come l'eccellente pollo alla cacciatora, l'ossobuco ai funghi, la trippa alla romana, lo spezzatino con fagioli e il buonissimo polpettone di carne al forno. Quest'anno la lista delle specialità si è arricchita: nel 2010 infatti una novità molto apprezzata è stata il piatto di straccetti con verdure miste. Ottimi pure i dolci fatti in casa che prevedono crostate, semifreddi coi fichi o con le pesche o al caffè, millefoglie, dessert alla crema, tiramisù alle fragole, torte ripiene di frutta con pere e cioccolato o con cocco e nutella. La carta dei vini è contenuta (circa 30 opzioni), stilata dal marito di Rita che è un appassionato e che privilegia per lo più etichette locali.

CAPRANICA (VITERBO)

Ristorante Zi Titta

S.S. Cassia km 54,700,, 01012 , Tel. e fax 0761 669140 , Cell. 335 55897929

zi_titta@libero.it, www.ristorantezititta.it

Coperti: Interni 120; Esterni 40
Chiusura: giovedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Qui c'è un continuo variare di proposte gastronomiche: secondo mercato, secondo stagione. Pensate, in menù girano 10 primi, 15 secondi, oltre all'immancabile carne alla brace e alle paste fatte in casa. Dunque la scelta è ampia e profittevole. Nel piccolo paese di Capranica abbiamo scovato questo ristorante che però è "sulla piazza" da oltre trent'anni: a fondare il locale fu la signora Velia Porta, che ha lasciato in eredità alle due figlie Giuseppina (detta Pina che sta ai fornelli) e Mirella (in sala) la passione per una gastronomia sana, genuina, ricca e intensa come solo quella romana e quella viterbese sanno essere. L'ambiente – rustico e molto accogliente – esplode di quadri e di oggetti di qualsiasi tipo, ma che per lo più richiamano i cavalli e l'equitazione. Dalle mani di Pina escono piatti come pasta e fagioli, pappardelle al cinghiale, patacche, fettuccine, crêpe, tagliolini cacio e pepe, gnocchi, tortorelli ai funghi porcini (la pasta è igorosamente fatta in casa); e poi agnello a scottadito, tagliata di manzo, arista con prugne in agrodolce, maialino da latte al forno, patate cotte sotto la brace, filetto alle noci, melanzane a barchetta alla pizzaiola, dolci casalinghi e un amaro particolare da una ricetta registrata da 36 anni e tenuta segretissima.

Piccola la carta dei vini con una decina di etichette.

CASALVIERI (FROSINONE)

Osteria del Tempo Perso

piazza San Rocco 13, 03034 , Tel. 0776 638039 , Cell. 333 7670368, 348 7230046

info@osteriadeltempoperso.info, www.osteriadeltempoperso.info

Coperti: Interni 50; Esterni 15
Chiusura: lunedì; a pranzo, tranne festivi
Ferie: 10 giorni a fine giugno; 10 giorni variabili in ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Qui si bada davvero alla qualità che è una sorta di work in progress. Da circa un anno infatti tutte le paste sono fatte in casa e c'è un menù degustazione davvero invitante: a 30 euro avrete 8 portate di antipasti e altre 8 portate tra contorni, dolci e varie stuzzicherie. Da provare. Cenare in questa piacevole osteria a conduzione familiare, nella Valle del Comino, peraltro è tempo guadagnato. I piatti preparati dalla signora Sabrina coadiuvata dal figlio

Matteo Iacobelli, semplici e saporiti, sanno di tradizione e di territorio. Le stagioni e il mercato impostano il menù, con torte rustiche, sformati vari, timballi, verdure panate e fritte, formaggi e salumi locali per antipasto e a volte anche lumache. Pasta fatta in casa: chitarrine con ragù o con asparagi selvatici, ravioli con prosciutto e Stracchino con salsa di pistilli di zafferano, maltagliati con fagioli cannellini di Atina, gnocchi al ragù o con rucola, pomodoro e Formaggio di Fossa, fini fini al sugo d'abbacchio, paccheri con pomodori Pachino, pistacchi e basilico; d'inverno prevalgono le minestre. Tra i secondi ci sono straccetti di vitella, tagliata di manzo, cinghiale in umido, carni alla griglia o abbacchio al forno. In sala Marco, l'altro figlio di Sabrina, ci consiglia di assaggiare tra i dolci (sempre casalinghi) il millefoglie, la torta di cioccolato, lo zabaione caldo al Vinsanto, le varie crostate o un semifreddo. Dopo cena wine bar con vini a bicchiere da scegliere da una carta che conta ben 300 etichette. Nel centro storico.

CORI (LATINA)

Trattoria Da Checco

via della Repubblica 174, località Cori Monte, 04010 , Tel. 06 9678336 , Cell. 333 6916586

Coperti: Interni 80; Esterni 60
Chiusura: giovedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 22 euro

Non stupitevi se entrando in questo ristorante vi troverete di fronte una lista di pietanze extralarge. Qui lo chef Luca zerilli – molto attento alla territorialità e stagionalità dei piatti – propone ogni giorno 8 antipasti, 23 primi e 31 secondi. Quasi una prestazione da guinness. Da Checco perciò è una sorta di prototipo della nostra gastrosofia. Con una cucina tipica, ma con la volontà di dare ai clienti la soddisfazione di uscire dal locale contenti di come si è mangiato, senza che il portafoglio ne venga svuotato. Fondata nel lontano 1900 dalla famiglia Sbandi, oggi la trattoria offre come allora (con i giusti alleggerimenti) una proposta gastronomica a cavallo tra le specialità romane e quelle viterbesi. Buoni e ruspanti gli antipasti, che precedono paste fatte in casa come fettuccine ai funghi, tortelloni con salsiccia e tartufo, maltagliati, gnocchi con sughi di amatriciana, di carbonara o alla gricia. Si prosegue poi con robusti secondi piatti quali le braciole e le salsicce ai ferri, gli spiedini di pecora, l'abbacchio a scottadito, gli straccetti ai funghi, il pollo, le frittate varie e le grigliate miste. Tra le specialità Luca indica: gnocchetti salsiccia funghi porcini e rucola, sformatino di patate e verdura con guanciale cotto al vino, formaggi locali e pane bruscato, stinco di maiale al forno con patate, torta di Ricotta. Spesso si possono trovare anche pietanze di cacciagione. Dessert della casa (i classici) e una carta dei vini con circa 50 etichette. Luca ha deciso di praticare uno sconto del 10% a tutti coloro i quali si

presenteranno con la nostra guida nel suo ristorante!

FIUMICINO (ROMA)

Trattoria della Marina

via Torre Clementina 140, 00054 , Tel. 06 65047360 , Cell. 328 0133863

Coperti: Interni 90; Esterni 30
Chiusura: giovedì
Ferie: 1-20 gennaio; 26 agosto-10 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: - 35 euro

Trattoria ristrutturata di recente, dall'ambiente accogliente, dal servizio familiare (Armando e Leda sono coadiuvati dalle cinque figlie Maria, Cinzia, Lucia, Francesca e Giovanna e da qualche nipote), e dalla linea culinaria affatto male. Cucina tradizionale, legata alla gastronomia locale, senza rivisitazioni o guizzi creativi che ne alterino l'autenticità. La base è il pesce, sempre fresco, preparato da Armando (a richiesta trovate anche del crudo di pesce secondo mercato e ogni settimana rinnovano qualche ricetta dei primi); in sala invece

c’è la figlia Cinzia che accoglie il viandante con semplicità. Segnaliamo tra le specialità più richieste: l’antipasto di mare caldo, il sauté di cozze e vongole, le linguine al porticciolo, la minestra di pesce, le fettuccine con vongole gamberi e pomodori Pachino, i paccheri al pesto coi frutti di mare, i calamaretti affogati, la spigola all’acquapazza, le grigliate miste e il fritto di paranza. Ma tutto il menù è davvero interessante: antipasti di montagna, polpa di granchio con rucola, primi piatti tra cui spaghetti alle vongole veraci o alle cozze e vongole bianche, risotto alla pescatora o alla crema di scampi, fettuccine al salmone, al ragù o al pomodoro. Tra i secondi: scampi e mazzancolle, frittura di gamberi o di calamari, rombo e spigola arrosto accompagnati da insalata mista o verde, patate fritte, melanzane marinate, verdure cotte, caprese. I dolci sono tutti partenopei e provengono direttamente da Napoli: dal babà alla mimosa, dalla torta di pere e Ricotta alle crostate, è un tripudio di bontà! In cantina solo una quindicina di etichette locali.

FORMIA (LATINA)

Il Gatto e la Volpe Osteria - Cucina Tipica

via Tosti 83, 04023 , Tel. 0771 21354 , Fax 0771 21454

info@ilgattoelavolpeformia.it, www.ilgattoelavolpeformia.it

Coperti: Interni 70; Esterni 50
Chiusura: mercoledì
Ferie: Natale; Capodanno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Il Gatto e la Volpe è un presidio di civiltà gastronomica portato avanti con culturale determinazione e con perizia culinaria da Giancarlo e Tonino Simeone. Sbrighiamo subito la pratica di dire che la saletta (climatizzata e attrezzata per i disabili) è una bomboniera lì, in una fusion architettonica nel cuore di Formia, tra citazioni medievali e reminiscenze romane. L'accoglienza è calda, la capacità di Giancarlo, provetto sommelier, di contagiare con l'ottimismo del buono gli ospiti è altrettanto gradita. Il resto è ricerca di cose vere, di sapori del mare che affondano le radici in una tradizione remota, di proposta di prodotti di piccoli artigiani del gusto scovati nei dintorni, ma anche là dove il cibo rimane manifestazione antropologica. L'infaticabile Giancarlo, che condivide con il fratello la titolarità del desco, è l'organizzatore di Formia da Gustare. Lui è Presidente dei Ristoratori di Formia e ci si potrebbe aspettare la solita "sagra" turistica. No, Formia da Gustare è un modo nuovo di promuovere l'incontro attraverso il cibo tra colture, tra culture del territorio, tra persone. E del resto è sostenuta da Slow Food. Ma anche se ci andate fuori dal calendario dell'evento, questa osteria vi incanta con una cucina davvero suggestiva officiata con precisione e passione dallo chef Paolino Bianchi, che propone tra le tante altre cose cicinielli gratinati, polpo e patate, lampuga (pesce locale), capetroccole fritte (a metà strada

tra piccolissimi polipetti e seppioline che se lasciati vivere crescono solo di testa, ecco quindi il nome dialettale capetroppe, cioè “troppa testa”), ricci di mare (nella bella stagione), carpaccio di polpi, di lampuga, di baccalà, di pescespada. Notevole il Gran antipasto del Gatto e la Volpe caldo, freddo, crudo, cotto, fritto. Si prosegue ancora con le spaccatelle con sconcigli, le seppioline arrostite con il nero e la razza al forno con patate. Ricetta d’antan è la pasta mischiata con fagioli tondini e cozze. E ancora tagliolini all’uovo fatti in casa con baccalà capperi olive di Gaeta e Pecorino di Fossa, passerotte ripiene di pesce azzurro in salsa di pistacchi, gnocchetti di patate ai frutti di mare, millefoglie della Volpe (una sorta di lasagnetta fatta in casa con pesto di basilico e alici), paccheri lisci con zucchine e vongole veraci, zuppa di farro con fagioli, calamaretti imbottiti alla griglia, seppioline e cicerchie, alici in tortiera, seppie e broccoletti, involtini di pescespada ripieni di Caciocavallo, baccalà con pomodoro capperi e olive nere o con le patate, zuppa di pesce nel tegame di coccio, frittura di paranza, pesce (secondo il pescato) al forno, alla griglia o all’acquapazza. Per chi non vuole il mare consigliamo: tegamino di trippa, soffritto alla formiana (interiora di vitellone in ristretto di pomodoro), salsiccia e broccoletti. A chiudere i dolci fatti in casa: crostata di fichi, fragoline, marmellate, semifreddo alla mentuccia del nostro orto in salsa di cioccolato. Variazioni sul tema sono invece quelle del periodo invernale con la proposta di un’articolata selezione di salumi e formaggi tra cui spiccano jamón iberico Pata Negra de bellota di 24 mesi, prosciutto DOP di Parma di 30 mesi, prosciutti di capriolo, di cervo, di daino, di alce, culatello di zibello, coppa piacentina, soppressata calabra, mortadella di cinghiale, salame toscano di Cinta Senese o quello di asino e di cavallo, e tra i formaggi quello di Fossa, il Cacio Stagionato in foglie di noci, il Marzolino, il Gorgonzola piccante, il Taleggio, il Puzzone di Moena, l’Asiago, il Ragusano

e il rarissimo e buonissimo Casizzolu sardo. Tanta attenzione al prodotto si traduce anche in attenta rassegna di oli, aceti e distillati mentre la cantina conta oltre 400 etichette con tutti i migliori vini italiani e grande rispetto per i prodotti locali e limitrofi della Campania. Dolci fatti in casa: crostata di cereali con crema di yogurt e cioccolato bianco con fragoline di bosco, semifreddi, torta di mele, delizie al bacio, crostata coi fichi d'estate e d'inverno con marmellate fatte in casa. E se volete partecipare in pieno alla gastrosofia di questa osteria ecco il menù degustazione Pinocchio, che con abbinamenti di vini a bicchiere fanno esplorare questo piccolo universo gastronomico a 38 euro. Una nota di merito è che bambini, vegetariani e celiaci trovano qui anche una proposta di cucina pensata per loro. Perché il cibo, insieme al vino, è accoglienza.

FRASCATI (ROMA)

Cacciani

via Diaz 13/15, 00044 , Tel. 06 9420378 , Fax 06 9420440

info@cacciani.it, www.cacciani.it

Coperti: Interni 80; Esterni 80

Chiusura: lunedì; a cena nei giorni festivi tranne in estate
Ferie: 1 settimana dopo l'Epifania; 1 settimana dopo Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 45 - 50 euro

Si fa prima a dire che questo è il ristorante più caro ai romani che amano trascorrere dei weekend in pieno relax guardando dall'alto la città eterna e godendo qui a Frascati un autentico buen retiro. Del resto dalle vetrate di Cacciani il panorama è mozzafiato e si percepisce quell'atmosfera di villeggiatura nobile che aveva portato qui cardinali e principi a costruire le loro ville di campagna. Siamo peraltro in una delle zone vinicole più importanti del Lazio e ora si sente anche nei vini una ripresa di qualità. Immutata è la qualità della gastronomia di stampo tradizionale, assolutamente stagionale, con grande attenzione alla materia prima di territorio che si gusta qui dalla famiglia Cacciani, che tiene "banco" ormai quasi da un secolo. Paolo Cacciani, che è l'anima del ristorante, ha passato il mestolo a Leo Cacciani e ora si dedica un po' di più alla sala, alla ricerca dei prodotti tipici, alla messa a punto di piatti della memoria. Il resto è una solidità invidiabile di questo ristorante: belli gli arredi old stile, comodissime le poltroncine, accurato ma non affettato il servizio. Per gustare che cosa? Difficile dare il menù di Cacciani (è sconfinato), anche perché è molto variabile stagionalmente. Vi dirò delle ultime proposte così come le elenca la carta. Si gustano dunque tra gli antipasti: fagioli con le cotiche, crostini alla provatura oppure pâté di coratella con pane all'arancio e Cannellino in abbinamento; tra i primi zuppa di patate col battuto e la coccia del Parmigiano, spaghetti cacio e pepe con Pecorino Brunelli e pepe Sarawak, fettuccine dell'antica pergola con le regaje de pollo (la ricetta è illustrata nel

volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), variazioni di rigatoncini fatti di carbonara, amatriciana, cacio e pepe. I secondi sono un trionfo della tradizione con citazioni per polpettone alla Picchiapò, coda alla vaccinara, pollo intero alla diavola dell'antica pergola. Quando c'è non potete mancare di assaggiare il menù di mare che potrebbe farvi scoprire: tartara di tonno di Spagna ai profumi delle isole, spaghetti con vongole veraci e cime di puntarelle all'alicetta, spigola all'amo cotta al tavolo con broccoletti di casa. I Cacciani sono produttori di olio, dei loro ortaggi, di vino Frascati così come voleva nonno Leopoldo che cominciò il tutto a partire dal '22; sono anche golossissimi e hanno fatto specializzare Caterina nella pasticceria. Dalle sue abili mani escono: millefoglie con crema pasticcera al Marsala, zuppa inglese di nonno Leopoldo, crema cotta al caramello profumato all'arancio, semifreddo allo zabaione con cioccolato fuso e uvette, semifreddo alle castagne con meringa e profumi di Rum, tortino al cioccolato e gelato alla crema. La cantina è di livello (con oltre 330 proposte) e la carta degli oli e dei distillati dimostra attenzione per la vera cultura gastronomica e dell'ospitalità. Ci sono proposte di menù e di degustazione a prezzi che oscillano tra i 30 e 40 euro. Ben spesi!

Da una Cantina...

via Ottaviani 18, 00044 , Tel. 06 9417379

daunacantina@libero.it, www.daunacantina.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: a pranzo, tranne domenica; lunedì; domenica a cena

Ferie: agosto; variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 40 euro

Scusate l'impressione del tutto personale, ma devo proprio dirvelo: io alla tavola di Mariella e Mauro mi sento a casa. Il locale, l'ho già scritto in passato, è accogliente assai, con la saletta su due piani, le belle credenze in legno scuro, le stampe alle pareti, un vago sentore retrò. La cucina è di livello e spazia con curiosità dalla più impostata tradizione laziale all'inflessione di altre cucine regionali italiane. Ma ciò che ai miei occhi conta molto è il fatto che questi due gentilissimi ospiti sono dei veri cultori dell'enogastronomia, non in senso modaiolo e spettacolare, ma di approfondimento di conoscenza dei produttori, dei territori, starei per dire delle ragioni antropologiche che sostanziano certi miracoli dell'artigianato del gusto. Partendo da questa solida base colta e raffinata, Mariella in cucina ha stratificato ormai una sapienza notevole. Propone vari menù, sempre diversi, molto stagionali con alcuni capisaldi che si possono così riassumere: sfizi della casa come antipastini (sono sovente selezioni di formaggi, interpretazioni del tema dell'orto caldo e freddo, piccole creazioni con sformatini e poi salumi, insomma la massima variabilità e appetitosità), cannelloni in verticale con Pecorino e fave, ravioli di coratella e carciofi, cacio e pepe e fogli di Pecorino, bocconcini di pollo in crosta di guanciale, filetto di manzo al Cesanese, misticanza di campo con battuto di alici; poi grande selezione di formaggi. Imperdibili i dolci di Mauro, tra i quali cito lo zabaione al croccante, la mousse di cioccolato bianco, la schiacciatina di cioccolato amaro e il morbidone. Il venerdì la cucina propone un menù a tutto pesce variabilissimo secondo mercato e durante l'anno non

mancano mai serate a tema, degustazioni di vini in abbinamento con il cibo, scambi gastro-culturali con altre regioni. Buona selezione di oli, cantina che ha un centinaio di opzioni con qualificata rappresentanza del meglio del Lazio. Una bomboniera nella quale coltivare il sano piacere del cibo e dell'ospitalità.

Zarazà - Tradizionale Cucina Romana,

viale Regina Margherita 45, 00044 , Tel. e fax 06 9422053 , Cell. 348 3039887

rist.zaraza@libero.it

Coperti: Interni 70; Esterni 70
Chiusura: lunedì; domenica a cena da ottobre a maggio
Ferie: 3 settimane ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: celiaci; vegetariani

Assaggiate la carbonara non carbonara (ricetta tradizionalissima) per comprendere il valore di questa cucina. E poi godetevi il resto. Come il panorama che si apre dalla terrazza, che è veramente suggestivo e nelle calde serate estive fa da cornice a una proposta gastronomica tutta tradizionale romana, stagionale, con circa 8 primi e 8 secondi, sempre presenti in carta. Ai fornelli ci sono Terenzio Carbonari e Giacinto Caruso, che ci hanno proprio convinti con questa loro cucina romana, robusta e genuina: immancabili sono le classiche paste

all’amatriciana, tonnarelli cacio e pepe, la pajata e poi la trippa alla romana, la punta di petto arrosto, l’abbacchio a scottadito, il pollo alla romana. Notevole è il millefoglie con le puntarelle. Lodevole è l’attenzione che viene posta per i vegetariani e i celiaci, ma essendo ormai la famiglia Bronzini alla terza generazione – trattoria aperta sin dalla fine degli anni Cinquanta – non ci stupisce il fatto che sappiano coccolare e soddisfare qualsiasi tipo di cliente. Dolci fatti in casa tra cui un buon tiramisù alle pesche (in estate) e carta dei vini che conta una quarantina di etichette quasi tutte laziali.

FROSINONE

Trattoria Sellari

via del Cipresso 28, 03100 , Tel. e fax 0775 852715

sellari@libero.it, www.trattoria-sellari.com

Coperti: Interni 100; Esterni 30
Chiusura: sabato
Ferie: 15- 31 luglio
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 35 euro

Storica trattoria con oltre cento anni di attività, a Frosinone alta, amata dai buongustai per i suoi piatti semplici e genuini e per la cucina tradizionale. Giacinto Sellari riceve i clienti in sala o nel giardino estivo, mamma Elena li soddisfa in cucina. Menù ricco di proposte della tradizione laziale, con largo uso di paste fatte in casa come le lasagne al forno o gli gnocchi al ragù o al burro e salvia, ma anche le classiche carbonare e amatriciane. Da provare i fini fini (pasta ciociara), la zuppa di pane, le spuntature (solo su ordinazione), la trippa, l'agnello a scottadito, il pollo alla pietra e il martedì il baccalà in umido. Dolci della casa come zuppa inglese, crostate varie, ciambelline, tiramisù e piccola carta di vini locali e nazionali (circa 40 etichette).

GAETA (LATINA)

Trattoria La Cianciola

vico 2 Buonomo 16, 04024 , Tel. 0771 466190 , Fax 0771 464784 , Cell. 320 6427408

web.tiscali.it/cianciola

Coperti: Interni 45; Esterni 25

Chiusura: lunedì, tranne in agosto
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Il pesce è l'ingrediente più coccolato. Logico dunque che la proposta gastronomica vari secondo mercato. Ma alcune specialità ve le segnalo perché vale la pena di provarle. Eccole: insalata di mare, spaghetti con alici, linguine alla gaetana con frutti di mare misti, gnocchetti con vongole gamberi e rucola e soprattutto la zuppa di pesce, che però dovete prenotare in anticipo. Gli interni sono molto spartani e comunque ben curati, ma è soprattutto la cucina che dovete apprezzare, schietta e genuina come difficilmente si riesce a trovare. Il menù (sia di carne che di pesce) è avviato da una serie di antipasti misti: sauté ai frutti di mare, zuppa di cozze, antipasto all'italiana (con salumi e formaggi), friselle al pomodoro o alle cozze. Primi fatti in casa dalla felice mano di Filippo, con gnocchi alla sorrentina (con formaggio, Parmigiano e olio), fettuccine, tagliolini al capitone, farfalle al nero di seppia, pennette al baccalà e schiaffoni alla Cianciola (con scampi, gamberi e melanzane). Si prosegue con secondi invitantissimi tra cui pesce e carni alla griglia, una buona frittura di paranza, bistecche di vitello o di maiale, filetti di orata, pesce al cartoccio o all'acquapazza, medaglioni di vitello al Gorgonzola e noci e braciola di maiale ai peperoni. Dolci preparati dall'altro chef Salvatore Sorrentino tra cui una squisita delizia al limone e la torta all'amarena. In carta la proprietaria Gabriela Daniela Poltafca ha inserito solo una decina di etichette per lo più locali e due menù turistici: uno a base di carne a 20 euro e uno di pesce a 25 euro.

GENZANO DI ROMA (ROMA)

Trattoria dei Cacciatori

via Belardi 78, 00045 , Tel. 06 9396060; 06 89015878, , Cell. 347 9395392

trattoriadeicacciatori@hotmail.com, www.trattoria-cacciatori.com

Coperti: Interni 180; Esterni 50
Chiusura: martedì
Ferie: luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 32 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Varcando la soglia del locale di Giorgio Masini (il ristorante appartiene alla stessa famiglia sin dal 1947) avrete immediata percezione di cucina di territorio, stagionale e giocata secondo i canoni della tradizione. Infatti entrando in questo ambiente rustico, ben curato, con tavoli in legno, sedie impagliate e un enorme dipinto alle pareti dove sono rappresentate – ovviamente – delle scene di caccia, capirete subito che siete approdati in un covo di golosità perfettamente in linea con la tradizione gastronomica locale. Tra le specialità

preparate da Daniela Galieti – la consorte di Giorgio – vi segnaliamo: pappardelle al sugo di lepre o di cinghiale, tagliatelle ai funghi porcini, cacciagione alla griglia e poi secondo stagione pernici, fagiani, tordi. Caserecci anche i dolci, tra cui una buona crème caramel e le ciambelline fatte con il vino. In cantina una quarantina di etichette che privilegiano il territorio, ma anche un'accurata e ben proposta selezione dei distillati. Piatti per vegetariani e per celiaci (è un ristorante autorizzato dall'Associazione Nazionale Celiachia). Il locale si trova lungo la via dove viene allestita (a giugno da ben 201 anni) la famosa infiorata di Genzano; cogliete quindi l'occasione per fare una deviazione in questo ristorante.

GRECCIO (RIETI)

Hosteria di Nonna Gilda

via Limiti Sud 89, località Limiti, 02045 , Tel. 0746 753144

info@nonnagilda.it, www.hosterianonnagilda.com

Coperti: Interni 30; Esterni 15
Chiusura: domenica a cena, tranne su prenotazione
Ferie: variabili

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro
Menu: vegetariani

È davvero l'osteria della nonna. Ultracentenaria ma ancora capace di avere fascino: quello della tradizione. Il fascino dell'antichità non è sminuito, ma anzi accresciuto, da alcune innovazioni. È il caso della carta dei vini, che include nettari di territori poco esplorati (circa una sessantina di etichette, con vini estremi e vini dell'angelo) e che la sera trasforma la trattoria in wine bar (ecco perché si servono anche vini a bicchiere). I corposi piatti reatini derivano dall'atavica tradizione sabina e sono esposti a voce da Ellida Cipriani, titolare del locale. Ruotano secondo stagione, ma sono sempre presenti alcuni antipasti, 3 primi, 3 secondi e dolci della casa. Ma andiamo a vedere in dettaglio i piatti: ravioli di Ricotta contadini (anche nella versione aggiornata caramelle al tartufo), tortelli con verdure di stagione, pizzicotti piccanti (gnocchetti fatti con pasta di pane e conditi con Pecorino stagionato). Tra i secondi: cinghiale sotto forma di spezzatino con odori tipici della cacciagione (rosmarino, alloro, a volte ginepro), oche arrosto, anatre all'arancia e maiale. Da non dimenticare però gli antipasti preparati da Idea Barberi, mamma di Ellida: cartocci di fritturine varie, speciali salumi laziali, funghetti ripieni e verdurine in mille modi. Dulcis in fundo la fantastica torta di rose con crema al limone (in stagione). Per gli indecisi ecco spuntare due menù degustazione a 20 e a 22 euro, menù per bambini a 20 euro e menù per vegetariani a 20-22 euro. Infine si organizzano serate a tema nell'arco dell'anno con un menù fisso che cambia a seconda dell'occasione (le varie serate sono tutte aggiornate nel sito).

GROTTAFERRATA (ROMA)

La Briciola di Adriana

via D'Annunzio 12, 00046 , Tel. 06 9459338

Coperti: Interni 35
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 1 settimana a gennaio dopo l'Epifania; 20 giorni variabili in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Adriana Montellanico è l'anima di questo locale: organizza la cucina dove opera anche lo chef Fabio Cardia, dirige la sala dove il servizio è assicurato da suo figlio Raul Lombardi. E questa mano femminile si vede nei begli arredi, nella gentilezza con la quale vengono accolti gli ospiti. L'ambiente quindi risulta gradevole, con pareti bianche intonacate a "buccia d'arancia" abbellite da quadri, fotografie e poster incorniciati, con soffitti in legno. Sappiate che qui non è raro trovare qualche star del vinile: il marito di Adriana, Alberto (Lombardi), è infatti un appassionato di musica e ha molti amici tra i cantanti italiani di hit parade. Ve ne accorgerete anche dalla colonna musicale del locale. La linea gastronomica

invece è tutta giocata sul genere tradizione-territorio-stagionalità, con ingredienti a chilometri zero. Appena si entra i profumi della cucina ti avvolgono e quando hai preso posto, Adriana si presenta al tavolo per proporre i suoi piatti, elencandone le peculiarità come fossero dei figli. Molte le specialità che vi saranno proposte: tra gli antipasti le squisite zucchine alla velletrana sono una festa per gli occhi prima ancora di essere una goduria per il palato, anche se hanno una leggera nota piccante; tra i primi girelle farcite con funghi porcini formaggi e tartufo gratinate al forno, pasta e broccoli in brodo di arzilla, pappardelle con ragù della nonna (3-4 ore di cottura lenta), strozzapreti con gamberetti e funghi porcini, zuppe di stagione (speciale quella di finocchio selvatico e fagioli e quella di ceci farro e castagne fresche) o zuppe comunque uscite da ricettari antichi; i secondi giocano sui toni dei fagottini di vitello farciti di Provola cotti alla griglia, del filetto a La Briciola cotto su pietra lavica, poi aperto e condito con pomodori Pachino, dello spezzatino di filetto con peperoni, del roast-beef di vitello La Briciola servito freddo, del coniglio farcito, dello stinco di vitello al ginepro e rosmarino, del baccalà alla pizzaiola, dell'abbacchio disossato alla cacciatora, della coda alla vaccinara (un giorno di preparazione) con grattatina finale di cioccolata fondente a testimoniare appunto la vocazione tradizionale. Poi un antico piatto ebraico: timballo di alici fresche spinate e indivia cotto al forno con olio sale pepe e pangrattato, servito caldo nel tegamino (il piatto si chiama tegamino di aliciotti e indivia). Interessante anche la proposta dei dolci, che spaziano dal millefoglie di pasta sfoglia fresca al semifreddo di caffè con zabaione, dal crumble di pere e cioccolato cotto al forno e servito caldo ai cremolati di frutta in estate (gelati adatti per i celiaci), anche questi di fattura rigidamente casalinga. Le fragole con zabaione erano veramente squisite e di estrema delicatezza. Di notevole caratura la cantina

che conta oltre 150 etichette

LATINA

Assunta

S.S. Pontina km 74, 500, 04100 , Tel. 0773 241940 , Fax 0773 264310

Coperti: Interni 70; Esterni 30
Chiusura: domenica in estate; martedì a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

È l'evoluzione di una enoteca-stuzzicheria che si è piano piano trasformata in una tavola dove la cucina ha impronta tradizionale con qualche spunto di creatività. Oggi Assunta è un ristorante con l'enoteca collegata che vanta una cucina tipicamente pontina e stagionale, dagli ambienti semplici ma curati. Si inizia con salumi e formaggi locali e nazionali (Ricotte e Mozzarelle di bufala, Taleggio, ottimi Pecorini) per proseguire con paste fatte in casa come fettuccine, tonnarelli, cavatelli, pappardelle e strozzapreti. Vasto assortimento di

zuppe (con ceci o fagioli), ottime le polente con costarelle o con salsicce e funghi. Tagliata di manzo con mosto balsamico, arrosti, carni alla brace e brasati (specialità), stinco di maiale al forno e verdure secondo stagione. Notevoli i dolci, per lo più casalinghi, preparati dalla cuoca Betty Moia giornalmente secondo come si sente ispirata, ma trovate sempre: crostate di tutti i tipi (anche con la Ricotta o con la meringa) o la torta al cioccolato e peperoncino (specialità). Buona la cantina che vanta circa 700 etichette diverse che il cliente può tranquillamente scegliere anche dall'enoteca. Il tutto gestito con cortesia e professionalità da Anna Beltrani, che propone pure un menù degustazione (tra 25 e 30 euro a seconda delle opzioni) capace di illustrare in sintesi la proposta di cucina.

Hosteria La Fenice

via Bellini 8, 04100 , Tel. e fax 0773 240225

cristianoastolfi@virgilio.it, www.hosterialafenice.it

Coperti: Interni 70; Esterni 35
Chiusura: sabato a pranzo e domenica in estate; domenica a cena e mercoledì in inverno
Ferie: 1 settimana in agosto; variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Vi posso assicurare che alcune delle specialità qui preparate (come i ravioli di verdura Ricotta di pecora e tartufo fresco, il tagliolino con fiori di zucca e pinoli tostati, la zuppa

contadina, lo stinco di vitello al forno e l'arista con le castagne) meritano attenzione gastronomica. Del resto i menù proposti a La Fenice e officiati in cucina dalle abili mani di Graziella, Mara e Sandra, hanno un aggancio nelle ricette di territorio, ma contengono anche equilibrati elementi di innovazione. La carta cambia in base alla stagionalità dei prodotti reperiti giornalmente e secondo l'estro delle cuoche. Menù di carne con l'aggiunta di un ingrediente prezioso come il tartufo (ottimi i raviolini al tartufo di Campo di Appennino), ma da circa un anno anche qualche delizioso piatto di pesce. Si comincia con salumi e formaggi locali, seguiti da paste fatte in casa come i ravioli d'anatra all'arancia, i mezzi bigoli al ristretto d'agnello, le tagliatelle, i cappellacci, la polenta, ma anche con zuppe e minestre tra cui pasta e ceci, zuppa di cozze e polipi, pasta e fagioli, minestra di farro e una specialità della casa: la zuppa scafata. Quest'ultima è la zuppa di primavera delle campagne vicino Latina – città che non ha una grande tradizione gastronomica essendo stata fondata nel 1932 – con una preparazione molto semplice fatta di ingredienti non predefiniti; unica regola d'obbligo è la presenza dei carciofi di Sezze Romano e delle fave, il resto delle verdure è di libera scelta purché ovviamente di stagione. I secondi poi sono molto stuzzicanti: stinco di vitello al forno, arista di maiale con aceto balsamico e castagne, coniglio al Cesanese, involtini di pescespada, polpo coi carciofi, frittura di paranza e di pesce locale, rane e sempre il baccalà. Dolci come la sbrisolina, la torta alla Robiola, la zuppa inglese (fantastica perché è come la faceva la nonna), la torta di cacao olandese, gli zuccotti con la frutta di stagione, la panna cotta; a chiudere Limoncello e Nocino della casa. Amplissima e lodevolissima la carta dei vini con più di 400 etichette laziali, nazionali e con qualche puntatina all'estero. Giuseppe Ulgiati e Cristiano Astolfi sono i talent scout del vino, ma hanno grande passione per i distillati tanto da proporvi una selezione monstre:

oltre 240 opzioni che vi fanno fare uno “spiritoso” tour degli aromi del mondo.

Impero

piazza della Libertà 19, 04100 , Tel. 0773 693140

Coperti: Interni 50; Esterni 25
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: dopo la prima settimana di agosto fino al 29 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Ve la immaginate una signora che a 88 anni suonati ancora s’impegna a cucinare e a dare consigli a chi l’aiuta tra i fornelli? Sì? Be’, se volete conoscerla si chiama Iris Silvestri e abita questo locale davvero tradizionale. Per tre quarti di secolo Iris si è spesa per coltivare e praticare la passione per la buona cucina di “casa”, autentica e fresca come lei. A darle una mano c’è Alessandro Iacuele e comunque la gestione è tutta familiare. Specialità tradizionali locali tra cui segnaliamo le fettuccine all’Impero, il pesce all’acquapazza, la frittura di paranza richiestissima, i calamari ai ferri in quantità industriale, pasta come tagliatelle, ravioli, gnocchi e sughi classici dove non possono mancare le amatriciane e le carbonare. In menù comunque trovate sia piatti di carne che di pesce e dolci casalinghi (crème caramel, zuppa inglese). D’estate è possibile cenare all’aperto, sotto i portici in pieno centro, e godere di questa cucina così schietta, magari con un buon bicchiere di vino scelto dalla discreta selezione di bottiglie per lo più locali. Ambiente semplice e spartano.

Indirizzo sicuro.

MARINO (ROMA)

Cantina Colonna

via Carissimi 32, 00047 , Tel. 06 93660386 , Cell. 347 1779402

walter1868@email.it, www.lacantinacolonna.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: mercoledì
Ferie: 2 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Dice l'antico adagio: giovedì gnocchi. E state certi che qui mai vengono meno a tale "comandamento" popolare. È questa la nuova tendenza della Cantina Colonna, che da ormai tre anni è sotto la gestione di Walter Conforti, capace ristoratore, ma soprattutto uomo dall'inconsueta affabilità e simpatia. Molto misurati i guizzi di creatività, cucina tradizionale laziale in un ambiente rustico e particolarmente confortevole. Un grande

murales – Cantina Colonna – vi farà capire che non avete sbagliato indirizzo; e poi tovaglie a scacchi, sedie impagliate, tavoli in legno, vecchi utensili appesi alle pareti di un delizioso giallo ocra, lieve illuminazione data da piccole applique, fiaschetti qua e là a ricordarci che questa era appunto una vecchia cantina. A spadellare in cucina ci pensano Alessia Ceneri, moglie di Walter, e Patrizia Delle Gatti: spaghetti cacio e pepe o alla Cantina Colonna, pappardelle al ragù di agnello e bacche di ginepro, fettuccine tirate a mano con verdure di stagione e pinoli e Provola, punta di vitello a scottadito, coda alla vaccinara, trippa e un particolarissimo coniglio cacio e pepe. In "Cantina" un'ottantina di etichette con una corposa rappresentazione della produzione laziale.

Taverna Mari

via Cavour 100/102, 00047 , Tel. 06 93668261 , Cell. 340 1042466

info@tavernamari.it, www.tavernamari.it

Coperti: Interni 50; Esterni 15
Chiusura: a pranzo tranne sabato, domenica e festivi; mercoledì
Ferie: 2 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Una staffetta in quel di Marino. Fabrizio Mari ha lasciato la Cantina Colonna e ha aperto questa nuova tavola che porta il suo nome, senza tuttavia mutare la cifra della sua proposta

gastronomica, che resta agganciata ai prodotti del territorio e alle ricette antiche. Il menù varia giornalmente e se scegliete i classici siete sicuri di accostarvi a un buon livello gastronomico. Tra questi piatti di tradizione preparati con attenzione da Iole Paolucci, la mamma di Fabrizio, ci sono: tonnarelli alla gricia o cacio e pepe, fettuccine fatte in casa con rigaje di pollo, abbacchio a scottadito o alla cacciatora, involtini alla romana, pollo ruspante alla romana, crostata con marmellata di visciole. Durante la stagione invernale altre ricette di punta sono: carciofi alla giudia, maltagliati con broccoli romaneschi, guanciale di Suino Nero e Pecorino romano. Nel corso dell'anno poi si realizzano numerose serate a tema grazie all'ausilio di produttori del territorio (norcini, viticoltori e produttori di olio) con lo scopo di promuovere il territorio di Marino, dei Castelli Romani e più in generale della Campagna Romana. Inoltre c'è un menù degustazione a 25 euro che vi permette di esplorare la cucina di Iole. La location, nel centro storico di Marino, è nello stile di Fabrizio: rustico sì, ma con alcune eleganti citazioni negli oggetti di arredamento. E sempre la mano di questo entusiasta ristoratore si sente nella cantina: oltre 200 etichette che espongono esclusivamente il Lazio e un'accurata selezione di birre artigianali, di spumanti e di oli (quest'ultimi scelti con la collaborazione di Pandolea- Coldiretti Lazio). Insomma quando si dice uno stile che si perpetua.

MONTE PORZIO CATONE (ROMA)

Hosteria Amedeo

via Montecompatri 31, 00040 , Tel. 06 94341163 , Cell. 335 5623464

realilele@yahoo.it

Coperti: Interni 55; Esterni 80
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Per avere un'idea di come si cucina da Amedeo vi rimando al mio libro "Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo", dove troverete le preparazioni dei fegatelli di maiale al vino rosso, dei paccheri con cicoria pancetta e pinoli e del millefoglie alla crema di arancia che sono alcune delle prove di Stefania Cristofari, la chef patronesse che guida la cucina di questa che era nata come Hosteria (tipica fraschetta dei Castelli Romani), fondata da nonno Amedeo, e che ora si perpetua ancora nella gestione familiare dei Cristofari con i necessari aggiustamenti. Ambiente rustico, arredi in legno, atmosfera accogliente e intima, ideale per serate romantiche o in compagnia di buoni amici goderecci. Si comincia con carciofi fritti, prosciutto e melone, mortadella arrosto, zucchine fritte, fiori di zucca con Mozzarella e alici, bocconcini di Scamorzina affumicata rivestiti di guanciale; la pasta all'uovo tirata a mano è molto gettonata e in particolare fettuccine, tonnarelli (al ragù, ai

funghi, al cinghiale), ravioli, gnocchi (su prenotazione anche pasta al forno), ma anche spaghetti cacio e pepe, amatriciana, carbonara, rigatoni con pajata d'abbacchio, polenta con le spuntature e paccheri con alici fresche. Tradizionalissimi pure i secondi con coda alla vaccinara, trippa, rollè di coniglio, straccetti ai porcini o al tartufo, coratella, arrosto di vitello, abbacchio a scottadito o alla cacciatora o ripieno con carciofi, tagliata al rosmarino, all'aceto balsamico o con il lardo, filetto al pepe verde, Scamorza con prosciutto o con funghi, stinco di manzo, petto d'anatra, quaglie con prosciutto e fichi, carni alla brace e fritti di stagione (buonissimi i carciofi e i fiori di zucca). Su ordinazione si preparano specialità a base di pesce. Dolci della casa come la torta pere crema e cioccolato servita calda, il millefoglie, il tiramisù al pistacchio, il brownie con gelatina di arance e un'ottima selezione di formaggi. I menù, come vuole un'attenta cultura del territorio, sono stagionali. In più da circa un anno è stata finalmente aperta la nuova cantina: è una sorta di saletta da degustazione dove potersi fermare per assaggiare vino, qualche proposta sfiziosa, i salumi e i formaggi laziali, e anche le marmellate che sono prodotte in famiglia. Logico che la carta dei vini abbia fatto un salto notevole di qualità: ora le etichette passano la settantina con folta rappresentanza del Lazio; senza dimenticare la piccola selezione di birre nazionali. Pure la terrazza esterna ha cambiato look per poter meglio godere della frescura delle serate estive e del panorama dei Castelli Romani. Sono previste alcune serate di musica jazz con gruppi locali che suonano dal vivo.

MONTE SAN BIAGIO (LATINA)

Hostaria della Piazzetta

viale Littoria 13, 04020 , Tel. 0771 566793 , Fax 0771 566741

Coperti: Interni 40
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Da oltre vent'anni Flaviano e Luisa (entrambi ai fornelli) offrono una cucina declinata sulle stagioni e su un territorio tutto da "assaporare". Dopo l'antipasto rustico alla monticellana, numerosi sono i primi: alcune paste fatte in casa, come le code di zoccola dette anche zippi (una sorta di spaghettoni di acqua e farina) con broccoletti e salsiccia oppure conditi con pomodoro piccante e formaggio Caprino ma anche spaghetti con olive nere o ai funghi o agli asparagi, linguine con gamberetti di lago o con le rane, scialatielli con funghi neri (detti anche trombetta dei morti perché nascono a novembre), zuppa di fagioli con erba (su

ordinazione). Particolarissima la ricetta della zuppa di rane previa prenotazione e dell'abbuot in padella con budelline di agnello o di capretto, il tutto aromatizzato con aglio, prezzemolo e peperoncino. Per continuare ci sono le lumache e le anguille, gli arrosticini di pecora, lo spezzatino di capra, i fegatini all'aglio e prezzemolo o all'alloro cotti in padella, lo spezzatino di pecora e capra, i gamberetti di lago fritti e il baccalà con i peperoni secchi o alla brace. A fine pasto taralli al vino, dolci secchi (tozzetti e quant'altro), tiramisù, crostate con marmellate miste fatte in casa (nel periodo pasquale ci sono quelle alla crema o alla Ricotta), pan di Spagna o pizza battuta con crema pasticcera, torta di amaretti o della nonna e liquori della casa (pungente quello al melograno). In carta una ventina di etichette di vino locale.

MONTEFIASCONE (VITERBO)

Trattoria Pancino

via Dante Alighieri 3/5, 01027 , Tel. e fax 0761 826137

Coperti: Interni 70; Esterni 30
Chiusura: giovedì
Ferie: luglio

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Un ambiente informale per una cena tutta all'insegna della tipicità: piatti di carne che parlano e raccontano del territorio alternati – a volte – a specialità di pesce di lago. A coprire la maggior richiesta dei clienti è la famosissima carne alla brace cotta sull'enorme camino che si scopre entrando nel locale. Anche le pizze non sono male, ma dai classici primi piatti come amatriciana, cacio e pepe, carbonara si può passare anche ad altri succulenti secondi come il pollo alla diavola (da urlo!) o i filetti di manzo. Locale medio-piccolo, servizio cortese e veloce, gestione familiare guidata dalla chef patronesse Anna Tofi, porzioni abbondanti. La carta dei vini (circa un centinaio di etichette) comprende tutte le cantine del territorio (alto Lazio e Umbria) più alcune puntate fuori zona, il tutto con un rapporto qualità/prezzo indiscutibile.

NESPOLO (RIETI)

Ristorante Alla Forcella

via Napoli 29, 02020 , Tel. 0765 98120

Coperti: Interni 100; Esterni 60
Chiusura: lunedì, tranne su prenotazione
Ferie: variabili
Carte di credito: Accetate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Ringraziamo Gabriele Anniballi per questa dritta! Infatti il locale di Pasqua Pelosi non è affatto male, fa cucina territoriale dal buon rapporto qualità/prezzo. I punti di forza sono sicuramente i piatti a base di ingredienti del bosco: castagne, funghi, cacciagione fanno da specchietto per le allodole a chi ama questi sapori. In realtà oltre alla cucina casereccia qui sono piacevoli pure i vini custoditi nella cantina di tufo, il panorama che si gode dalla veranda estiva, gli spazi aperti che circondano il ristorante e l'accoglienza informale e gentile. Ma andiamo a vedere qualche altro piatto presente in menù: si inzia con salumi e formaggi locali, bruschette miste, fagioli con le cotiche e poi paste fatte a mano come le tagliatelle, i ravioli e le fettuccine al ragù; seguono i secondi con carni alla brace, mialino al forno e pollo arrosto con contorni di patate, melanzane, verdure grigliate e insalata. Dulcis in fundo dessert della casa come il classico tiramisù.

PIGLIO (FROSINONE)

Osteria del Vicolo Fatato

vicolo del Forno Fatato 11, 03010 , Tel. 0775 503035, 0775 501881 , Cell. 320 9653464

nadia.aglitti@libero.it

Coperti: Interni 30
Chiusura: mercoledì; festivi a cena
Ferie: primi 15 giorni di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Due vini che raccontano il territorio: Cesanese e Passerina, 30 etichette. Direte: perché ce lo dici subito? Perché è anche dai vini che si può comprendere la gastrosofia di un oste. E qui si bada veramente alla tradizione. L'osteria si trova in una viuzza del centro storico di questo paesino tra Fiuggi e Anagni, patria del Cesanese, vino DOC della Ciociaria. Piacevole atmosfera retrò, con oggetti datati e dischi degli anni Sessanta alle pareti. Ci sono solo menù degustazione (da 25 a 30 euro) che cambiano giornalmente e stagionalmente, recitati a voce da Pompeo De Belis che illustra così le preparazioni di sua moglie, Nadia Aglitti, la quale è la regina dei fornelli. Dalla cucina escono pietanze ciociare ruspanti, abbondanti e soprattutto economiche: antipastini misti sia caldi (almeno 5 piatti, tra cui gli involtini di pasta sfoglia) che freddi (con affettati e formaggi); pasta fatta in casa (fettuccine, gnocchi), zuppa al grano di farro, agnello, trippa, fagioli e castrato. Dolci artigianali come crostate, torta di mele e ciambelline create secondo le tradizioni legate alle festività.

Indirizzo indiscutibilmente sicuro, ottimo dal punto di vista qualità/prezzo. Obbligatorio prenotare.

POGGIO MOIANO (RIETI)

Maria Fontana

viale Manzoni 13, 02037 , Tel. 0765 876169 , Fax 0765 876164 , Cell. 349 8379298

Coperti: Interni 130; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: 1 settimana a fine agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Annarosa (in cucina) e Rodolfo (in sala) Balerna gestiscono questa trattoria aperta dalla mamma Maria nel 1962, che si è imposta come punto di riferimento nella ristorazione locale per la robusta cucina della Sabina. I due fratelli hanno ben appreso che la tradizione e l'approvvigionarsi di materie prime di qualità e fresche di stagione sono il plus sul quale

puntare. Infatti le verdure e la frutta arrivano dall'orto di casa, le carni utilizzate sono di allevamento biologico e anche i dessert sono rigidamente di produzione casalinga. Le paste sono fatte in casa: gnocchi con farina di castagne, ravioli di Ricotta, zuppe d'orzo, di farro, fettuccine, capelli d'angelo (maccheroncini) conditi con sughi ai funghi, di castrato, di salsiccia e al ragù; e poi risotto con asparagi e prugnoli, pasta e ceci o con i fagioli, con farro e castagne. Saporiti e intensi i secondi: coratellina d'agnello o di capretto – che può essere considerato anche come sfizioso antipasto –, spuntature di maiale, carni che provengono da allevamenti biologici locali cotte alla brace, coratella alla cacciatora, bocconcini di vitello con asparagi, fritti vegetali in pastella, straccetti con porcini, salsiccia in umido, il tutto condito rigorosamente con olio locale DOP biologico di produzione propria. Lodevole è infatti la cura con la quale Annarosa e Rodolfo ricercano ingredienti del territorio secondo stagione e freschezza (funghi, asparagi, verdure di campo, ortaggi e cereali), avendo un occhio di riguardo per le produzioni biologiche, oltre al fatto che i sottoli e i liquori sono di produzione propria. Dolci fatti in casa: panna cotta con visciole o con more (della campagna circostante), torta moretta al cioccolato, panna e nutella, crêpe con gelato e crostate con marmellata di visciole. Menù degustazione e per vegetariani o pe celiaci. Carta dei vini con circa una cinquantina di etichette per lo più locali. Il menù degustazione è proposto a 25 euro, quello per vegetariani o celiaci a 20 euro, mentre il menù bambini si paga 15 euro.

PONZA (LATINA)

Ristorante Punta Incenso

via Punta Incenso, località Le Forna, 04020 , Tel. e fax 0771 808517

Coperti: Interni 80
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: variabili in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Con una vista che toglie il fiato, proprio sulla costa selvaggia della punta più a nord di Ponza, si trova questo ristorante incorniciato dal blu dipinto di blu. Cucina di pesce (e non poteva essere diversamente) pescato con le due barche di famiglia, che arriva direttamente in tavola. A “cuocerlo per le feste” è Anna Vitiello, la quale propone specialità caserecce ogni giorno diverse, secondo quello che il mare dà, tutte improntate su ricette classiche e tradizionali con un’impostazione più che genuina. Tra le tante portate vi potrà capitare di provare: l’antipasto misto di mare, il pescespada marinato, il tonno sottolio di produzione

propria, le alici, il polipo all'insalata, i paccheri allo scorfano, il sauté di cozze e di vongole o la pescatrice (coda di rospo) a zuppa. Specialità della casa sono le pennette con rucola e gamberi. Buoni anche il pescespada o il tonno affumicati. Piccola carta dei vini (17 etichette), per lo più bianchi. Il gazebo in legno è provvisto di vetrate che d'estate vengono aperte per poter meglio gustare i profumi e i colori del mare.

PRIVERNO (LATINA)

Antica Osteria Fanti

contrada Ceriara, S.S. 156 dei Monti Lepini km 29,300, 04015 , Tel. 0773 924015

info@anticaosteriafanti.it, www.anticaosteriafanti.it

Coperti: Interni 40; Esterni 15
Chiusura: giovedì
Ferie: 20-30 ottobre; 25 -26 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: - 40 euro

Che dirvi? Che a volte si incontrano intenti gastronomici che fanno bene al cuore. È il caso

di Annunziata che gestisce e cucina nella sua Antica Osteria Fanti, un luogo dove si sente la ruralità, la si vede e soprattutto la si assaggia. È una gastronomia tutta giocata sui sapori dell'orto; ci sono i menù stagionali per rispettare il corso della terra e c'è anche una certa predilezione per i formaggi, per la carne di bufalina, per le erbe aromatiche e per i prodotti del territorio (non a caso nel menù troverete pure la carta dei fornitori). I primi sono proposti in buona selezione, i secondi sono ingredienti irrinunciabili. Tra le tante specialità scegliamo quelle estive (e del resto a questa stagione risale la nostra incursione) perché danno la dimostrazione del "credo" culinario di Annunziata. Ecco dunque che tra gli antipasti avrete: scrigno di melanzana con Ricotta di bufala e crema di formaggi, crudo di baccalà con insalatina dell'orto, carpaccio di bufalina con carciofini di Priverno e Pecorino dolce. Tra i primi potete scegliere: maltagliati all'uovo fatti in casa con ragù di carne bufalina Pecorino e timo, millerighe con speck d'anatra pomodorini e Ricotta affumicata, minestra o zuppa di fagioli, ravioli con ripieno di melanzane e fiordilatte al Parmigiano; per secondo è possibile optare tra filetto di bufalina con lardo di montagna e aceto balsamico tradizionale di Modena, girello in crosta di sale e con olio aromatizzato, carré di maialino al forno. Particolare attenzione qui è dedicata ai dessert, tra i quali spiccano: millefoglie, mousse di Ricotta di bufala con miele e crema al caffè, semifreddo con pistacchi di Bronte e crema all'arancio. Ogni giorno il menù è composto da 5 antipasti, 5 primi, piatti di sola carne, e a chiudere i dolci. La carta dei vini è ben strutturata (circa 200 etichette), come del resto quella dei distillati; vi sono anche alcune opzioni per l'olio extravergine. Questo locale assume un particolare significato perché – a metà strada com'è tra Frosinone e Latina – ha avuto un'evoluzione legata proprio al crescere del livello del territorio. Nata come rivendita di alimentari di sali e tabacchi gestita da nonna Luisa, si è trasformata prima nelle

mani della figlia di “mamma Rosa” nella Trattoria della Griglia (ecco il culto per la carne) e oggi con la figlia della figlia, Annunziata, si è evoluta definitivamente in un ristorante accogliente con una bella sala dove la cucina acquista un valore di testimonianza. Un suggerimento: c’è un ottimo menù degustazione a 35 euro.

RIETI

L’Osteria

vicolo Fra’Bressi 4, 02100 , Tel. 0746 496666

Coperti: Interni 30
Chiusura: sabato a cena; domenica
Ferie: variabili tra luglio e agosto
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 25 - 30 euro

La piccola osteria è gestita dalle tre sorelle Francesca, Cristina e Mariasole che si intercambiano in cucina e in sala all’occorrenza, e parla di schietta cucina capitolina: antipasti con salamini caserecci, melone e prosciutto San Daniele, panzanella con cipolletta

fresca Pachino basilico e olio della Sabina (servita su ciotoline di coccio), bruschette e formaggi locali; primi piatti che prevedono paste fatte in casa come gnocchi al ragù, tagliatelle e fettuccine con funghi porcini, tagliolini freschi con pomodorini Pachino scaglie di Pecorino fresco e menta appena colta, maltagliati con Provola e carciofi, tonnarelli fave e guanciale (in stagione), pasta e ceci ma anche bucatini all'amatriciana – che come dice Cristina sono fatti veramente bene! –, spaghetti cacio e pepe e tonnarelli freschi, tagliolini alla Luca con radicchio salsiccia e scaglie di Pecorino (qui non usano Pecorino romano ma solo Pecorino invecchiato). Tra i secondi coda alla vaccinara, trippa alla romana, baccalà, brasato al vino rosso e carni di agnello, maiale e pollo. Come potete capire da questo elenco dei piatti, il menù è molto variabile: segue il ritmo delle stagioni, la disponibilità dell'orto e del mercato, ma soprattutto l'estro delle tre sorelle! Dulcis in fundo crostate, caserecce, tiramisù e dolci alla frutta. In carta c'è una bella lista di etichette di vini nazionali e in più anche un discreto vino sfuso.

ROMA

Ai Spaghettari

piazza San Cosimato 57/60, 00153 , Tel. 06 5800450 , Fax 06 5812706

aispaghettari@tiscali.i, www.aispaghettari.it

Coperti: Interni 80; Esterni 60
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Un locale di lunga data sia come esistenza sulla "piazza" che nella nostra guida: infatti Ai Spaghettari vanta la stessa gestione da ben 25 anni, lì, proprio nel cuore di Trastevere, in piazza San Cosimato; inoltre questo ristorantino di Angelo Onofri è presente nel nostro Mangiarozzo sin dalle prime edizioni. Ciò la dice lunga sul fatto che qui una sosta ristoratrice deve essere compiuta. Vi troverete di fronte spaghetti alla carbonara, coda alla vaccinara, pizze cotte rigorosamente nel forno a legna e inoltre, nel menù di pesce, pasta e fagioli con frutti di mare, spaghetti allo scoglio e mazzancolle arrabbiate. La carta dei vini si adegua alla proposta gastronomica (che è giocata tutta sulla territorialità e sulla tradizione) con più di 100 etichette tra cui circa 70 rossi e 40 bianchi. Angelo ci tiene a precisare che: la gestione è familiare e coinvolge la moglie e la sorella; che il loro lavoro – svolto con professionalità e passione – è indirizzato ad una clientela fissa e non di passaggio come è facilmente dimostrabile; che il rapporto qualità/prezzo è tra i migliori in zona; che la cucina è aperta sino all'una di notte; che esistono tre menù degustazione (bevande escluse) e che le matriciane, le carbonare, le pizze cotte rigorosamente nel forno a legna, oltre agli squisiti dolci fatti in casa, meritano un approfondimento o una deviazione.

Alfredo e Ada

via dei Banchi Nuovi 14, 00186 , Tel. 06 6878842

Coperti: Interni 25
Chiusura: sabato; domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 18 - 25 euro
Menu: vegetariani

Divertente una nota che ci hanno mandato i ristoratori: «Dovete sapere che siamo aperti dal 1880 e la nostra mamma cucinava già nel ’45: c’era ancora il Re». Be’, la tradizione però si percepisce anche dal modo in cui oggi i figli portano avanti questa tavola dove si mangia solo alla romana e con 20 euro avrete un menù degustazione composto da primo, secondo, acqua e vino e le ciambelline. Il minuscolo locale, come detto, apre i battenti più di un secolo fa e da allora tutto è immutato: i tavolini con le spartane tovaglie di carta, l’atmosfera rustica e casereccia, le struggenti foto d’epoca. Ada Riccitelli, modesta, a volte schiva, ma dalla sorprendente personalità, con ben 62 anni di attività alle spalle continua a cucinare per i clienti, come fossero ospiti di casa, le ricette di sempre: amatriciana, carbonara, gricia, involtini al sugo (speciali), spezzatino, pizzaiola, cavoli, trippa alla romana, polpette al sugo, salsicce e fagioli. Coadiuvata a volte dal figlio, Ada ama sottolineare che la sua trattoria è autentica, non dà fregature, e che se nella vita ti comporti

correttamente con il cliente, ne sarai sempre ripagato. Ecco perché c'è sempre la fila, ma essendo impossibile prenotare, bisogna andare e sperare. Vino della casa buono e piatti per vegetariani. N.B.: A settembre 2010 ci saranno probabilmente dei lavori di ristrutturazione, badate bene quindi di telefonare per essere sicuri di trovare aperto o di assaggiare le specialità che vi abbiamo citato.

Antica Trattoria Polese

piazza Sforza Cesarini 40, 00186 , Tel. 06 6861709, 06 6869543 , Fax 06 6869543

ristorantepolese@fastwebnet.it, www.trattoriapolese.it

Coperti: Interni 135; Esterni 120
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Di recente hanno messo mano alla cucina – non preoccupatevi, non nel senso dei piatti ma della struttura – ammodernandola, consentendo ancora maggiore qualità nella proposta gastronomica. Si apre sulla bella piazza Sforza Cesarini, adiacente a corso Vittorio Emanuele II, nella incantevole zona di piazza Navona – in un palazzo d'epoca del xv secolo, dove hanno vissuto Lucrezia Borgia e la madre Vannozza dei Cattanei – questa piacevole

trattoria dall'ambiente semplice e dal servizio informale, gestita dalla famiglia Polese. Moltissime le specialità della casa nel menù: tonnarelli cacio e pepe, bucatini all'amatriciana, spaghetti alla gricia o alla carbonara e tante altre pietanze all'insegna della romanità e della mediterraneità. Sicuramente uno dei punti di forza dei quattro chef che si alternano in cucina è il piatto di maltagliati con mazzancolle (forse non sempre freschissime però!), pesto alla genovese e mandorle tostate. Dal 1965 collabora ininterrottamente con la famiglia Polese lo chef Giovanni Moauro, che propone una vasta scelta di secondi tra cui vi segnaliamo l'abbacchio a scottadito o al forno, la fracostina di vitello alla fornara con patate, il filetto di manzo ai ferri o l'ossobuco con i funghi. Si può mangiare anche la pizza in tante gustose varianti. Ai più golosi si consigliano l'amaretto semifreddo, la torta di Ricotta o il tiramisù fatto in casa e una fantastica cassata siciliana. La carta dei vini di Paolo Polese, titolare della trattoria, comprende una sessantina di etichette e un vino da tavola della casa imbottigliato da Daniele Neri per la trattoria che forse viene un po' troppo spinto; gradevolissima invece l'acqua servita naturalizzata. Inoltre vi segnaliamo che è in preparazione un menù degustazione per assaggiare tutte le prelibatezze di questo delizioso locale e vi informiamo che in carta troverete anche piatti per vegetariani e per celiaci. La visita comunque è molto consigliata anche perché Paolo Polese ha deciso di gratificare i nostri lettori con uno sconto del 10% se si presenteranno al ristorante con la nostra guida nella corrente edizione, prima di farsi fare il conto!

Da Lucia

vicolo del Mattonato 2/b, 00153 , Tel. 06 5803601 , Fax 06 58310649 , Cell. 349 4239257

www.da-lucia.com

Coperti: Interni 50; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: 3 settimane in agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

È la classica trattoria e per di più sta a Trastevere: con 71 anni di attività, siamo alla quarta generazione della stessa famiglia! Porzioni molto generose quelle dello chef Giuliano zocchi, nipote di Renato Bizzarri il gestore, il che significa che siamo alla quarta generazione di cuochi! E come da tradizione si trovano i primi piatti più amati dai capitolini, come gnocchi a modo nostro, pasta con broccoli e arzilla (specialità invernale) o con i ceci, spaghetti cacio e pepe, tortelloni al ragù, bombolotti all'amatriciana, penne all'arrabbiata e degli specialissimi spaghetti alla gricia. Questa ricetta si può definire "precolombiana": è infatti l'antenata del famosissimo sugo all'amatriciana prima che fosse "scoperto" il pomodoro, che peraltro è entrato negli usi alimentari italiani sul finire del Settecento. Non da meno sono i secondi, di carne – speciali l'abbacchio (a Pasqua), il coniglio, gli involtini, la trippa alla romana con la menta o il muscolo di manzo con le cipolline – e di pesce, dal baccalà in guazzetto alle seppie con i piselli. Da aprile a giugno non perdetevi la vignarola, ricetta tipica laziale fatta con le verdure di stagione. In sala Renato coordina i diversi camerieri, tutti molto cordiali e un po' goliardici. Dolci fatti in casa e una piccola carta dei vini che conta circa una trentina di etichette.

Domenico dal 1968

via Satrico 21/25, 00183 , Tel. e fax 06 70494602 , Cell. 335 8090615

info@domenicodal1968.it, www.domenicodal1968.it

Coperti: Interni 45; Esterni 25
Chiusura: da ottobre ad aprile domenica a cena e lunedì; da maggio a settembre lunedì a pranzo e domenica
Ferie: 3 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Il locale che ci è stato consigliato si presenta semplice, familiare, gestito sin dal giorno della sua apertura dalla stessa famiglia, quella di Arnaldo Compagnucci. In cucina a stegamare invece c'è Samy che ci propone una cucina prettamentecasereccia e soprattutto tradizionale romana, con un buon livello nell'esecuzione dei piatti sia di pesce che di carne. Ed ecco allora che in tavola compaiono ravioli ripieni di rana pescatrice, tonnarelli cacio e pepe, minestra di arzilla e broccoli, carbonara (davvero buona), maltagliati con broccoli siciliani e vongole, trippa alla romana con Pecorino, coda alla vaccinara, cervello fritto con carciofi, lumache in stagione, fritture di pesce o rombo con patate. Anche i dolci sono fatti in casa (dalla pasticcera interna): zuppa inglese con la meringa, mousse al cioccolato, sbrisciolata di frutta e una serie di dolci al cucchiaio. La particolarità del locale è che in

cantina trovate solo vini rigorosamente laziali (circa una cinquantina di etichette) che hanno ricarichi onesti e toccano quasi tutte le eccellenze regionali.

Efeso il Barrocciaio

via dei Salentini 12, 00185 , Tel. 06 490408 , Fax 06 49383564; 06 490408 , Cell. 389 4282229

giancarlo.ficini@tin.it, www.efesoilbarrocciaio.it

Coperti: Interni 80; Esterni 40
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Una fusion tra cucina romanesca e cucina toscana per ritrovare nella Capitale sapori decisi, autentici, che si fondano su materia prima fresca. Logico dunque che le proposte di cucina cambino al mutare delle stagioni, anche se alcuni classici proprio sono irrinunciabili, come gli spaghetti alla carbonara, i tonnarelli cacio e pepe, la coda alla vaccinara. Troverete ribollita toscana, pappardelle al cinghiale, troccoli allo scoglio, pesce fresco al forno, tagliata di manzo alla toscana, linguine alla pirata, rombo al forno con patate, Fiorentina alla griglia, carpaccio di polpo, zuppa di ceci e castagne, trippa alla fiorentina. A cui dovete aggiungere un baccalà alla livornese che sfida quello autentico eseguito all'ombra dei

Quattro Mori. Ottime le seppie con piselli e i tonnarelli Pachino e vongole. Soprattutto se pensate che siamo in una trattoria e pizzeria. Ora le noti dolenti: la nostra segnalatrice Patrizia Bianchi ci dice che l'antipasto alla Barrocciaia aveva le tre fettine di salame non troppo fresche, le verdure grigliate erano gelate e non gradevolissime al palato, la Mozzarella delle pizze era stata sostituita dal classico formaggio da fondere e la carbonara era condita con un guanciale che aveva visto tempi migliori. Forse quello era un giorno sfortunato? Ci auguriamo di sì, anche perché il ristorante è un'oasi di pace in mezzo alla caotica Roma. Inoltre il locale è stato completamente ristrutturato: ha classiche tovaglie a quadri rossi e bianchi e ruote di carro appese alle pareti; all'esterno c'è un tranquillo dehors sul marciapiede che svela la piazzetta. Fondata nel 1964 da Efeso Ficini con la moglie Leonetta, oggi la gestione è affidata a Giancarlo Ficini e la tradizione è rimasta immutata in cucina grazie allo chef Samuele. Qui trovate pure pizze con un impasto segreto di farine pregiate, cotte nel forno a legna. Vini da tutta Italia (circa 65 etichette per lo più regionali), anche a bicchiere.

Felice a Testaccio

via Mastro Giorgio 29, 00153 , Tel. e fax 06 5746800

info@feliceatestaccio.com, www.feliceatestaccio.com

Coperti: Interni 80
Chiusura: domenica a cena
Ferie: 2 settimane a cavallo di Ferragosto

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Una citazione del signor Trivelloni – patron del locale – vale più di ogni altro biglietto da visita. «Romana virtus Romae disciutur». Su, sforzatevi e riandate con la mente al liceo. D'accordo vi accontento: solo Roma può insegnare le romane virtù. O semplicemente, per dirla con noi contemporanei, Roma è Roma e «si nun stai a Roma non la poi capì». Vi posso assicurare che passando per questi tavoli qualcosina in più dello spirito capitolino lo capite. Almeno con il linguaggio dei sensi, che è parlato dalla cucina officiata da Salvatore Piscione, fedele custode della tradizione. Così, in un menù che cambia ogni settimana, potrete trovare tonnarelli cacio e pepe, bucatini all'amatriciana, mezze maniche alla gricia, carbonara, pesto con patate e fagiolini, fettuccine con funghi porcini, spaghetti o ravioli di Ricotta e spinaci alla Felice, involtini al sugo, bollito di manzo, rombo panato e fritto, gallina e trippa, lingua, polpette al sugo, polpette di bollito di coda, abbacchio arrosto, cotolette d'abbacchio panate con carciofi o zucchine fritte, parmigiana di melanzane o melanzane ripiene. Tra gli antipasti caci e salumi, carciofi quando ci sono e tra i dolci la proposta sa di "casalinghitudine". La cantina è romanesca, ma tra le 180 etichette c'è da scegliere anche in Italia; buona la carta dei distillati e c'è una certa attenzione all'olio. Particolare non trascurabile: sono più di 71 anni che il locale è uguale a se stesso! Perché Roma è Roma.

Il Quinto Quarto

via della Farnesina 13, 00194 , Tel. 06 3338768

info@ilquintoquarto.it, www.ilquintoquarto.it

Coperti: Interni 42; Esterni 24
Chiusura: domenica
Ferie: 1 settimana in gennaio; 2 settimane in agosto; festività
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Squilla il cellulare ed eccomi pronto a sbuffare. Non so se ci avete mai fatto caso, ma il telefonino invade i nostri giorni in una maniera così pervasiva che a volte si ha una sorta di rifiuto condizionato per quell'aggeggio. Per fortuna riconosco la voce squillante di una persona molto, ma molto speciale qual è la mia amica Patrizia Armaroli Tambroni Bianchi. È una donna che ha mille interessi, che bada tre figli, una mamma, la signora Maria che è un monumento di cultura familiare, un po' di zie sparse qua e là, e trova il tempo di essere sommelier, esperta di formaggi e di birre, di fare non so quanti corsi fra danza e cultura varia, e allo stesso tempo è cuoca raffinata. Avete presente le signore Duracell, quelle che non finiscono mai le energie? Ecco Patrizia è così. Ed è anche grazioso quel suo sorriso dolcissimo, quel viso di bimba che gli è rimasto, con gli occhi vispi vispi e quel suo parlare a macchinetta per inseguire pensieri che vanno alla velocità dei gigabyte. Ecco, mi chiama Patrizia e mi dice: «Sono deliziosi, guarda che li devi recensire ancora meglio, guarda che è stata un'esperienza gastronomica. Oh, Carlì, ti sei sbagliato il nome della ragazza è Amaranta, sì Amaranta». Faccio mente locale e capisco che Patrizia e il mio grande amico

Giuliano che è egualmente un gourmet, un economista di testa fina, che frequentano più Roma di Macerata, hanno fatto tappa al Quinto Quarto. Si mangia bene, si sta meglio. Vi riporto la recensione di Patrizia prima di aggiungere qualcosa di mio. «Arriviamo un po' in anticipo rispetto all'ora in cui avevamo prenotato sia perché il traffico era stato meno caotico del solito, sia perché non avevamo fatto pranzo e un cappuccino preso alle 6 del mattino ti fa sentire un certo "languorino" a quasi le 8 di sera. Il ragazzo che ci riceve, credo uno dei proprietari, ci chiede cortesemente di ritornare perché, così si giustifica, non sono coperti dall'assicurazione prima dell'orario stabilito e la cucina non è ancora pronta. Usciamo e torniamo all'ora di "apertura", anche se il ristorante era già aperto prima e la sala era già illuminata. Non so nulla di assicurazioni relative ai ristoranti e, devo dire, sono rimasta un po' male dall'accoglienza avuta inizialmente, ma è stato l'unico disguido della serata! Amaranta, la socia che ci ha accolti la seconda volta, è stata molto gentile e disponibile; ci ha "guidati" nella scelta dei piatti cercando di soddisfare le nostre richieste e portandoci anche un assaggio di alcuni salumi disponibili tra quelli decantati dalla guida. All'assaggio della bresaola di bufala, della lonza di Cinta Senese dell'alta maremma laziale (entrambe buone anche se un po' "secche"), del prosciutto e del formaggio, sono seguiti la caponatina di melanzane con tuorlo fritto (divina!), la carbonara tradizionale con Pecorino romano e con guanciale da urlo (come direbbe Carlo), il coniglio viterbese di razza leprina alle spezie aromatiche con mousse di carciofi (buono, ma la mousse era "assente" nel piatto che mi hanno portato, sostituita da due "dischetti" di gelatina di Cesanese del Piglio e i semi di anice sovrastavano un po' gli altri aromi), la trippa alla romana con pomodoro, mentuccia e Pecorino romano dal gusto tradizionale e, per finire, la crostata di visciole (non con la classica pastafrolla ma con la marmellata squisita). Abbiamo mangiato, al di là di

alcune piccole sottigliezze, veramente bene. Anche la birra artigianale che abbiamo preferito prendere al posto del vino era buona anche se pagata bene! Un ristorante dove ritornare! Peccato che il locale lo penalizzi un po'. È vero, il Quinto Quarto è un locale assai spartano, ma ciò che dovete apprezzare è la filosofia che ispira questi ragazzi – Filippo lo chef, Federico e Amaranta – che è quella di andare all'origine della gastronomia capitolina. Sono partiti con l'idea di aprire una cirioleria (la ciriola è il panino dei romani) e il locale è diventato una sorta di presidio dell'identità gastronomica. Così trovate il prosciutto di Guarcino, la salsiccia secca di Monte San Biagio con coriandolo e peperoncino, e ancora il salame di bufala di Amaseno, il capocollo viterbese e altre squisitezze; e tra i formaggi Mozzarella di bufala campana DOP di Priverno, fiocco della Tuscia, conciato di San Vittore, Pecorino di Picinisco, caciomagno, l'antico caciofiore di Columella. Mettere insieme questi ingredienti significa cercare e ricercare. La cirioleria funziona nei giorni di lavoro fino alle tre del pomeriggio, la sera diventa ristorante che ha anche un piacevole – per quanto ristretto – dehors riscaldato in inverno, aperto in estate. Ed è alla sera che si gustano le cose migliori. Dalle mani di Filippo escono carbonara, gricia con le pere, tonnarelli cacio e pepe, caponatina di melanzane con tuorlo fritto, guancialetto stracotto al Cesanese, trippa alla romana, coratella con cipolle, saltimbocca alla romana, degustazione di affettati e formaggi tipici laziali, coda alla vaccinara, stinco stracotto alla birra artigianale, spinaci uvetta e pinoli, scarola con acciughe e olive di Gaeta, crostata di visciole, degustazione di cioccolata dell'antica fabbrica di cioccolata di Roma (SAID). La carta dei vini è limitata a una quarantina di etichette ma ci sono, come già accennato, delle buone birre artigianali. Il resto è il senso di Roma.

InRoma al Campidoglio (già Alfredo al Campidoglio)

via dei Fienili 56, 00186 , Tel. e fax 06 69191024

inroma@inroma.eu, www.inroma.eu

Coperti: Interni 70; Esterni 80
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Vale più di quello che si paga. Ve lo dico con sincerità perché questa è tra le tavole romane una delle più attendibili: sia per la qualità della cucina, sia per l'accoglienza e il servizio. I menù sono giocati sulla tradizione e la stagionalità ma hanno tocchi di raffinatezza. Del resto questo è un locale storico della Capitale e si trova ai piedi del Campidoglio con in faccia i Fori. La sera nella bella stagione assistere allo spettacolo di Roma da qui è un incanto perché l'immaginazione sollecitata dai sapori dei piatti si diverte a giocare con il mito e con la storia. L'altra prerogativa è l'ambientazione: soft, con luci soffuse, il personale di sala molto accogliente, i quadri e le affiche alle pareti che ricordano che un pezzo di "dolce vita" romana è passata anche di qua, ma che qua c'è stata anche la cultura e la politica che conta. Tra i piatti che vi verranno proposti troverete alcune autentiche specialità come millefoglie di melanzane alla parmigiana, Caciocavallo biologico prodotto

della transumanza del Molise, tutte le Mozzarelle di bufala, selezione di Pecorini dei Monti Sibillini con mieli, carciofo alla romana, crostino toscano alla fiamma alla vecchia maniera, tagliere di ciauscolo e salsicce di cinghiale, filetti di baccalà fritti su vellutata di ceci, baccalà con carciofi su zabaione allo zafferano, terrina di baccalà alla romana, baccalà in sfoglia di peperoni con aroma di prezzemolo, melone al Porto con prosciutto crudo 36 mesi, selezione di pâté (al Brandy e timo, al Marsala, al tartufo bianco), panzanella, carciofo alla romana, grande antipasto InRoma. Ma dalla cucina escono anche gustosi gnocchetti pomodoro fresco olive di Gaeta basilico e bottarga, fettuccine InRoma Classic o al tartufo nero invernale dell'Umbria o al Pecorino e gherigli di noci, strozzapreti cacio e pepe, rigatoni all'amatriciana e alla carbonara e ancora tagliolini all'astice (mezzo astice), tonnarelli granchio e Pachino. Tra i secondi potete incontrare: abbacchio a scottadito, filetto di manzo con tartufo nero invernale dell'Umbria, tagliata di manzo con lardo di Colonnata, straccetti di manzo con carciofi e scaglie di Pecorino, involtini InRoma, saltimbocca, selezione di carpacci agli agrumi e pepe rosa, crudità di tonno al peperoncino fresco, carpaccio di polipo, spigola in crosta di patate, baccalà con carciofi su zabaione allo zafferano, terrina di baccalà alla romana. Ampissima la scelta di contorni, da provare il capitolo delle zuppe, ma attenzione: meritano anche i dessert. La cantina ha una sessantina di etichette, ma tutte ben scelte, che prediligono le produzioni del Centro Italia. Di livello pure la proposta dei distillati. Per avere la cifra della capacità di accogliere di Ornella Nicotra, che gestisce il locale, vi diremo che la nostra Patrizia Bianchi, di solito severissima, ha trovato l'ospitalità impeccabile: con un aperitivo servito a inizio pasto (pizza bianca e cockatil analcolico) e con i biscottini e il vino dolce offerti a fine pasto. E a testimoniare la cortesia di Ornella vi dirò che anche per quest'anno ha deciso di praticare

uno sconto del 10% ai lettori che si presenteranno nel suo ristorante con una copia della nostra guida.

La Locanda dei Girasoli

via dei Sulpici 117/h, 00174 , Tel. e fax 06 7610194

info@lalocandadeigirasoli.it, www.lalocandadeigirasoli.it

Coperti: Interni 95; Esterni 65
Chiusura: lunedì; a pranzo
Ferie: 15 giorni ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani

Questo è un luogo della cucina intesa come sentimento. Andate a La Locanda dei Girasoli con animo lieve a incontrare ragazzi che sapranno darvi affetto, misura della semplicità e del miracolo di vivere, solarità e calore. Sono i ragazzi della Cooperativa I Girasoli Onlus di cui è direttore Antonio Anzidei, che ha avuto l'idea di aprire un ristorante per dare ai ragazzi affetti dalla sindrome di Down un'occupazione, un'indipendenza, ma anche per "obbligarli" a seguire regole e sequenze logiche: quelle che servono in sala e in cucina. Sotto la guida gastronomicamente rilevante e umanamente smisurata dello chef Gianfranco zedde, i ragazzi de I Girasoli hanno cominciato ad apprendere l'arte di fare da mangiare e

quella di ospitare. Il ristorante è un successo, ma non pensate alla solita solidarietà buonista degli italiani. No, è un successo perché i ragazzi ci danno dentro e perché hanno imparato a coccolare i clienti (a loro peraltro viene naturale aprirsi, cercare il contatto, offrire sentimenti buoni come i cibi che portano in tavola) e a fare da mangiare. La cucina è una fusion romanesca-sarda, in omaggio a zedde, e propone tra gli altri piatti: polpette di melanzane della casa, panelle, pizzudos (specialità della Barbagia), supplì vegetariani fatti in casa, salumi e formaggi tipici sardi, pennette al radicchio e Pachino, raviolini di patate con Provola e speck, fettuccine al ragù di Chianina, filetto al pepe verde, maialino al forno con patate, tiramisù all'ananas. C'è anche una carta dei vini, e non manca mai il Mirto. Ma soprattutto c'è un'immensa carta dei sorrisi, quelli dei ragazzi de I Girasoli.

La Matriciana

via del Viminale 44, 00184 , Tel. 06 4881775 , Fax 06 48986848 , Cell. 338 4866052

info@lamatriciana.it, www.lamatriciana.it

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: sabato
Ferie: 3 settimane in agosto; 1 settimana tra Natale e Capodanno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Confesso che è un indirizzo tra i miei preferiti a Roma. D'accordo è sempre ressa,

d'accordo quando il Teatro dell'Opera fa spettacolo trovare posto è un'impresa. Ma l'ambiente è davvero suggestivo con quel tono retrò, con gli arredi rimasti classici e con una cucina che parla autenticamente romanesco, lasciando spazio alla fragranza delle materie prime. Troverete incisa sul marmo la data 1870 accanto ai bassorilievi anni Trenta che narrano scene arcadiche: è la data di nascita dell'Italia e anche del ristorante. Entrando in questo locale proprio davanti al Teatro dell'Opera, proverete un senso di intima gratitudine per avervi fatto incontrare una storia che i sensi percepiscono prima ancora della ragione. E i sensi si appagano della densità dei ricordi che qui sono agiti quotidianamente tra i tavoli old style, gli arredi di un nitore elegante ma che nulla hanno mutato dall'ampliamento che appunto intorno al 1930 quei locali conobbero (oggi il ristorante fa parte dei Locali Storici d'Italia). Era un'Italia certo aggiogata dal fascismo che stava vivendo una sua euforia: cominciava a crescere l'economia, cominciava a credersi una possibile prosperità. Da lì a poco il buio tremendo della guerra e il sogno sarebbe svanito. Poi la rinascita e la Roma degli anni Sessanta, della dolce vita mitica invenzione di Fellini, ma anche l'Italia delle speranze del miracolo economico. Tutto questo racconta La Matriciana, dove ovviamente il bucatino che tanto titillava il genio e il gusto di Aldo Fabrizi è officiato con un che di sacrale. Il resto del menù, che varia secondo stagione, è un panorama ampio e ben operato della gastronomia capitolina: abbacchio, carciofi alla giudia, puntarelle, tonnarelli cacio e pepe, paste fatte in casa, maialino, straccetti, trippa, anche cucina del quinto quarto. Ma andiamo a vedere in dettaglio la carta: antipasto al buffet, verdure miste e pesce marinato, insalata caprese con Mozzarella di bufala, prosciutto di Parma 18 mesi, culatello di zibello, crostino con Scamorza e tartufo nero, polpo verace in guazzetto con crostoni di pane, sauté di cozze e vongole, fritto antico di alici e baccalà. Tra

i primi zuppa di verdure e tortellini in brodo (in inverno), bucatini alla Matriciana, rigatoni alla carbonara o con sugo di trippa alla romana, mezze maniche alla gricia, penne all'arrabbiata, spaghetti con spigola di mare e zucchine o con vongole e pomodori Pachino, tagliolini con mazzancolle e zafferano; seguono i secondi sempre di carne e di pesce, come ossobuco di vitella con funghi porcini, polpette di vitella e melanzane in bianco, tagliata di manzo al rosmarino, carne ai ferri, uova al tegamino con tartufo, Scamorza con prosciutto, spigola al sale, rombo o sogliola ai ferri, fritto di calamari, grigliata mista di pesce, mazzancolle in padella con zafferano. In alternativa un buon piatto di formaggi misti a 10 euro. Lo chef sommelier Mauro Crisciotti ha mano solida, il servizio è assicurato dal fratello Fabio (anch'egli sommelier dell'AIS e per di più sommelier dell'olio) che ancora segue i consigli del papà, Fortunato. E questo calore e impegno familiare si avvertono in un'accoglienza che diventa dolcezza se vi sedete nei tavoli all'aperto che spaziano sul Viminale e sui giardinetti del teatro. Ottimi i dolci della casa che riscuotono grandi consensi, come i biscottini serviti a fine pasto con il caffè, il tiramisù, la panna cotta, la crème caramel o la crostata di Ricotta. Discreta la cantina con un'attenta proposta di circa 50 etichette, un plauso per la selezione degli oli e dei distillati (vengono consigliati a fine pasto nel menù e nella carta delle bevande). Il resto è un'esperienza davvero speciale: degustare la storia. Come forse solo in una certa Roma può capitare.

La Taverna del Ghetto

via del Portico d'Ottavia 8, 00186 , Tel. e fax 06 68809771 , Cell. 340 5929759

rafael.fadlon@email.it, www.latavernadelghetto.com

Coperti: Interni 160; Esterni 40
Chiusura: venerdì a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: - 40 euro

Il migliore ma anche il più autentico carciofo alla giudia che possiate mangiare è qui. E la ragione è semplice. Questo è forse l'unico ristorante che a Roma fa la cucina ebraica romana antica, e a prepararla è la signora Italia Tagliacozzo, che trasforma in delizie le ricette dai sapori ormai dimenticati, proposti dal genero Rafael, titolare del locale. L'ambiente poi è molto accogliente, rustico e ben curato, caratterizzato da arredi in legno, pareti giallo ocra e mattoncini a faccia vista. Si comincia con antipasti di salumi misti, puntarelle in salsa di alici, fiori di zucca ripieni con cernia fresca (una delizia!), tortino di aliciotti e indivia o crostini vari, per proseguire con primi piatti che raccontano di agnolotti al ragù, tagliatelle, tortellini, gnocchi, pappardelle della nonna Ester (una delle specialità più richieste), zuppe ebraiche, carbonare e amatriciane. Anche i secondi non sono da meno e richiamano fortemente la tradizione: baccalà alla vecchia storia, abbacchio fritto così come il cervello, la coratella, il rarissimo gulash ebraico e qualche specialità di pesce. Da provare è la cicoria saltata in padella con la bottarga. In cantina circa 60 etichette di vino (vini kosher) e dolci tradizionali ebraici. Il nostro amico Rino Pastore raccomanda ai lettori questo locale, ma avverte: «Attenzione agli antipasti, ne propongono molti, sono buoni, ma se li prendete tutti il conto lievita». Optate quindi per il menù degustazione a 35 euro e per i

vostri figli quello a 20 euro.

Mamma Angelina

viale Boito 65, 00199 , Tel. 06 8608928 , Fax 06 97615687

mammangelina@libero.it

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 - 40 euro

Un ristorante da provare: Mamma Angelina, gestito da Andrea Dell'Olmo, proprietario del locale e dal nipote Gabriele (lo chef) è un indirizzo sicuro. La proposta gastronomica di carne e di pesce si è infatti rivelata piena, equilibrata, stuzzicante e invitante, con una qualità indiscutibile. In carta c'erano delle ottime ostriche e poi tortino di alici, carpaccio di baccalà con verdurine di stagione, tagliolini cacio e pepe con menta, o con alici pomodoro fresco e Pecorino romano, orecchiette calamari e tartufo nero, gnocchetti di patate, maltagliati con pesto e mazzancolle, rigatoni alla gricia, pasta condita con calamaretti e bottarga, trippa di vitello alla romana, scamponi alla brace, involtini di pesce spatola con caponatina di verdure, scottata di tonno con verdurine di stagione, stracotto di muscolo di guancia con cannellini, fritto di calamari di paranza, gamberoni rossi ubriachi in

camicia di lardo di Colonnata e un piatto sempre richiestissimo, ossia il moscardino fritto. Buona la carta dei vini (circa 250 etichette) con una particolare attenzione alle produzioni regionali, alle bollicine e agli Champagne. Tavoli all'aperto per cenare d'estate sotto le stelle. Consigliatissimo soprattutto per il rapporto qualità/prezzo, per l'ambiente curato e per il locale che è ancora più accogliente dopo gli interventi per condizionarlo e isolarlo acusticamente. Da anni si presta anche per serate a tema di degustazione di cibi e vini che vengono periodicamente organizzate.

Matricianella

via del Leone 4, 00186 , Tel. e fax 06 6832100

info@matricianella.it, www.matricianella.it

Coperti: Interni 54; Esterni 28
Chiusura: domenica
Ferie: 3 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Di questo locale ormai vi ho detto tutto il bene possibile. Non c'è stata edizione del Mangiarozzo in cui io non mi sia dato la pena di raccontarvi, previa oculata verifica, le meraviglie di questa tavola romana che a due passi dal cuore politico riesce ad essere eguale a se stessa senza cedere alle mode, alle veline, al gossip. È un posto dove si sta

benissimo soprattutto nei mesi estivi, quando su via del Leone sistemano i tavolini sotto una pergola di ferro. L'interno del ristorante è sempre affollato, i tavolini sono stretti stretti, la boiserie alle pareti fa atmosfera, le vecchie stampe idem, la cucina è buona e sapida, la materia prima interessante. Ma ciò che rende speciale la Matricianella ai miei occhi è il suo tasso di autenticità che non è mai sopra alle righe. Qui "non te dicheno ahò, non te parleno" in romanesco per "fa vede" che sono genuini. No, qui parlano italiano, ti fanno accomodare al tavolo, ti servono con una certa cura e affidano alla cucina il dialogo con i sensi e la testimonianza dell'appartenenza alla cultura gastronomica capitolina con ampia citazione di piatti di tradizione ebraica. Insomma è un posto che a me piace tanto. Anche perché c'è una vera cultura del vino. Una cantina degna di ristoranti dai prezzi iperbolici: 600 etichette, e forse la stima è per difetto. Qui mi è capitato di scoprire tanti anni fa il Sangiovese di Trappolini, o le prime prove del Mater Matuta di Casale del Giglio, di assaggiare il (o la) Cesanese, insomma di farmi una cultura enologica in anteprima. Amo la Matricianella perché mi ricorda una Roma bella, quella dove la volgarità aveva un po' meno porto, perché sta due passi da San Lorenzo in Lucina che mi pare una sorta di simbolo di una Capitale che aveva il senso di se stessa, della sua grandezza, ma anche della sua non sguaiata popolanità. Ora è tempo che vi dica cosa si mangia. Sempre le stesse cose ma a un livello davvero alto. C'è ancora il San Daniele a coltello (si può anche riconoscere la superiorità di un prodotto non di territorio), una stupenda matriciana, una corposa carbonara, un cacio e pepe da urlo. Ottimi i fritti romaneschi e il carciofo alla giudia. Poi trippe, brasati, scottadito. Insomma tutto il campionario capitolino proposto con mano felice. Il pane vale la visita. Così come i dessert, contenuti ma sempre ottimi. Andateci e non vi pentirete.

Osteria Bibi e Romeo

via della Giuliana 87/89, 00195 , Tel. 06 39735650

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: domenica
Ferie: 10-30 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro

Localino nel quartiere Prati con pochi tavoli tra foto, bottiglie sparse lungo gli scaffali e dettagli da antica osteria, più qualche tavolo sistemato sul marciapiede quando arriva il caldo. Con Alfonso in cucina, che è una garanzia, e l'ospitalità di Lucia vi troverete a vostro agio. La tradizione romana è rielaborata con cura e utilizzando buone materie prime per costruire un menù sia di carne che di pesce, con pasta, pane e dolci rigorosamente fatti in casa. Alfonso prepara specialità come tagliolino tirato a mano con gamberone e velo di Pecorino o mazzancolle, paccheri con la coda di rospo e pomodorini Pachino, e poi tonno fresco in crosta di sesamo con caponata; come dolce un goloso millefoglie di cioccolata fatto in casa. A pranzo è possibile trovare un menù lavoro a 12 euro comprendente un primo, un secondo e mezzo litro di acqua. Dato che la richiesta verte ormai quasi per il 70% sul pesce, i vini che trovate in carta sono per lo più bianchi, ma potrete scegliere tranquillamente tra un centinaio di etichette.

Osteria Chiana

via Agri 25, angolo via Chiana, 00198 , Tel. 06 85304430

Coperti: Interni 60; Esterni 60
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

L'ambiente ci è subito piaciuto – il locale è come un incrocio tra le brasserie francesi (o newyorkesi ormai!) e le osterie milanesi – e i sapori che arrivano in tavola sono ancor più soddisfacenti e variano secondo stagione: in inverno carciofi alla giudia (davvero notevoli), alicette fritte, rigatoni alla gricia, spaghetti con sugo d'arrosto, tonnarelli cacio e pepe, spaghetti carciofi e bottarga, fettuccine al ragù bianco; e poi ancora costolette di abbacchio panate, polpette al sugo con rucola o polpette di bollito fritte col limone, involtini di vitella agli spinaci, arrosto di vitella alla fornara, salmone selvaggio in vinaigrette di pepe rosa con patate lesse e rucola. In estate la carta si arricchisce di piatti come insalata di polpo e carpaccio di pescespada. Ma la vera specialità per cui il locale è famoso è data dalla buccia di patatine fritte! È lo chef Eugenio Velardi, coadiuvato dalla preziosa mano di Antonio Cimaglia, a preparare tutto rigorosamente in casa, dalla pasta al pane, dalla pizza ai dolci che annoverano tiramisù, torta di visciole o di Ricotta e cioccolato. Federico, Marco e Nicola – i tre soci – hanno quindi fatto centro creando un riferimento più che dignitoso

nella ristorazione romana. In cantina una quarantina di etichette di vino e all'esterno un delizioso giardino per mangiare all'aperto durante la bella stagione. Si consiglia di prenotare.

Osteria Pistoia

piazza Madonna delle Salette 13, 00152 , Tel. e fax 06 58203381

info@osteriapistoia.com, www.osteriapistoia.com

Coperti: Interni 48; Esterni 30
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Trattoria-osteria che più tipica non si può. Pensate che qui a pranzo dal lunedì al venerdì il conto è ridotto del 15% per favorire chi lavora. In cucina opera lo chef patron Alessando Pistoia che dà il nome al locale di famiglia. Dalla cucina escono tutti i classici della cucina romana, e tra le specialità indichiamo: baccalà alla romana, risotto coi ricci di mare, carbonara con asparagi. Il menù varia ogni settimana e segue la stagionalità; tra gli antipasti fiori di zucca ripieni di Ricotta di pecora e alici, tradizione di affettati, parmigiana di melanzane con Caciocavallo affumicato, Ricottina affumicata con sesamo e pomodori confit, tagliere di Pata Negra (40 mesi), carpaccio di filetto danese con spinaci e pistacchi,

millefoglie di baccalà mantecato e patate, tartare classica di baccalà, calamaro scottato su letto di misticanza con sale alle alghe, insalata di polpo verace su vellutata di patate allo zenzero. Seguono i primi: amatriciana con mustaccioni Guerrieri e guanciale del Serrone, cacio e pepe con tagliolino mantecato nella forma di Pecorino “Brunelli”, carbonara con mustaccioni rigati e carciofi croccanti, lasagnotte Cavalieri al ragù chiaro e spinaci, polenta macinata a pietra con spuntature e salsicce di Norcia, gnocchi (fatti in casa) con sugo di coda alla vaccinara, zuppa del giorno o alle vongole veraci, lasagnetta ai moscardini, carbonara di pesce con ruote pazze, linguina artigianale ai ricci di mare pistacchi e profumo di lime, tagliolini alici maggiorana e capperi, polipetti al sugo con polentina croccante. Tra i secondi filettone di baccalà confit, trancio di spada al sale affumicato, salmone in crosta di patate, orata di mare al forno con patate o in crosta, spigola di mare al sale grosso, maialino da latte porchettato, ossobuco di vitella agli odori, rollé di vitella, polpette di vitella, trippa alla romana, agnellino disossato in olio alla maggiorana, entrecôte selezionata con sale di Maldon, galletto alla diavola, stinco di maiale al forno. Dulcis in fundo crostata del giorno, cremoso al pistacchio, millefoglie, tortino caldo al cioccolato, cannolo palermitano, tiramisù. In cantina 80 rossi e 60 bianchi.

Renato e Luisa

via dei Barbieri 25, 00186 , Tel. e fax 06 6869660 , Cell. 339 7730033

info@renatoeluisa.it, www.renatoeluisa.it

Coperti: Interni 70

Chiusura: lunedì; a pranzo
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Un ambiente accogliente è quello che fa da cornice alla particolare mano di Renato Astrologo che si diletta in cucina creando specialità della tradizione rivisitate; naturalmente l'amatriciana è uno dei piatti più richiesti e davvero notevole, insieme con gli gnocchi di Ricotta all'astice, lo stinco di vitello al forno con albicocche secche e Marsala, i saltimbocca di spigola. In sala a gestire il tutto c'è Luisa Vagnoni, che con grazia e leggerezza ci racconta di un menù gustoso e intrigante, a base di pesce: ogni giorno ci sono quattro piatti diversi oltre al menù alla carta (provate i ravioli ripieni di coda alla vaccinara e sedano rapa). Sicuramente da segnalare è il fatto che la pasta, il pane, i grissini e i dolci sono tutti di fattura casalinga. Sapori un po' più leggeri rispetto agli standard della cucina romana, piatti interessanti, equilibrati e dessert da urlo: un'irresistibile torta al cioccolato, un millefoglie al cucchiaio con crema Chantilly, un fondente al cioccolato con crema al Mascarpone e composta di arance amare, una deliziosa crema alla vaniglia con croccante o una succulenta crème brûlée. Anche la selezione dei vini non delude con oltre 100 etichette, molte delle quali laziali. Tutto questo in un'atmosfera di grande professionalità e gentilezza. Ed è soprattutto una cucina delle armonie.

Sora Margherita

piazza delle Cinque Scole 30, 00186 , Tel. 06 6874216

Coperti: Interni 35
Chiusura: in estate sabato e domenica, a cena da lunedì a venerdì, tranne su prenotazione; in inverno a cena dal lunedì al giovedì e domenica
Ferie: seconda settimana di agosto - prima di settembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Semplice trattoria nel cuore del Ghetto, vicina alla Sinagoga, con tavoli in legno e pareti dipinte con le immagini di Roma. I menù sono decisi giorno per giorno e vengono scritti su fogli di carta paglia decorati con disegni del pittore Mauro ziroli, padre del patron Ivan. Qui si parla di romanità, ma della romanità giudaica. Le paste sono fatte in casa da mamma Lucia (moglie di Mauro) e prevedono fettuccine cacio e pepe, pasta con fagioli, con broccoli o con patate, con lenticchie, con piselli, con arzilla, agnolotti cacio e pepe e Ricotta, al ragù, al pesto o al pomodoro e basilico; da provare la parmigiana estiva e il piatto del giorno (ad esempio giovedì, come tradizione vuole, gnocchi). Tra i secondi regna incontrastato l'abbacchio a scottadito o anche alla cacciatora. E poi coratella, trippa, coda alla vaccinara, aliciotti con indivia, baccalà, polpette al sugo o con i piselli (cavallo di battaglia di Sora Margherita che anche gli ebrei possono mangiare). Squisiti i fiori di zucca ripieni e fritti e i carciofi alla giudia. Tra i dolci: crostata di Ricotta e visciole, torta di Ricotta e cioccolato, pere cotte al vino rosso (in inverno), ciambellone con nutella e Grand Marnier, o Ricotta fresca di pecora con nutella e Grand Marnier. Vino in caraffa di Velletri dei Castelli e qualche Chianti e Brunello.

Trattoria Fauro

via Fauro 44, 00139 , Tel. 06 8083301 , Cell. 339 4246766

marcoippoliti@fastwebnet.it, www.trattoriafauro.it

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: domenica
Ferie: 3 settimane in agosto; 10 giorni a Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Il quartiere è quello elegante e se vi lasciaste ingannare dall'apparenza non sospettereste che nella zona dei Parioli, a 50 metri dall'omonimo teatro, ci sia una tavola dove il rapporto qualità/prezzo è da applausi. Soprattutto perché qui si fa pesce, pesce e ancora pesce, sempre freschissimo. Menù scelto in base al pescato, quindi. Tra le recenti proposte troverete tra gli antipasti: fantasia di carpacci (spigola e orata) marinati col limone, cilindretti di tonno con all'interno un'alice legati da un ramoscello di erba cipollina, fogliette di polpo verace in griglia (soppressata di polpo), pescespada affumicato con formaggio Caprino, totanetti saltati in padella (fritti con la farina di mais) o alla moda di Civitavecchia (in umido al pomodoro con rosmarino, cotti in una pentola di coccio), carpaccio di salmone marinato sotto sale. I primi vi proporranno: spaghetti con polpo e Pecorino (amatriciana di mare), ravioli ripieni di spigola e orata con gamberi zucchine e

pomodorini freschi, tonnarelli con alici olive nere e finocchietto selvatico (alla siciliana con il pangrattato a crudo sul piatto), tonnarelli con le alici. Tra i secondi avrete: medaglioni di tonno fresco in griglia, rombo filettato spolverato al curry, calamari in umido con le olive, seppie al nero, spigola al cartoccio con foglie di mirto e frutti di mare, costata di manzo, straccetti alla romana (rucola e Pachino), pesce fresco del giorno (rombo, dentice, spigola, orata, scorfano) in diversi modi. Ovviamente queste indicazioni vanno "mediate" con quello che offre il mercato e soprattutto con l'estro dello chef Giuseppe Navarra. La scelta dei dessert è convincente ed espone: millefoglie al piatto con crema Chantilly scaglie di cioccolato e zucchero a velo, fruttini di gelato di Lancusi, strudel, torta di mele servita con una salsa di vino rosso (Vino cotto), crème caramel, tiramisù, seadas. La cantina è limitata a una trentina di etichette. I prezzi variano molto a seconda del pescato che scegliete, ma sono sempre al di sotto della media capitolina. Infine vi segnaliamo che i due titolari Fabio Valeri e Mario Ippoliti hanno una convenzione col parcheggio di via Caroncini 50 per posteggiare la vostra auto in tutta tranquillità.

Trattoria Zampagna

via Ostiense 179, 00154 , Tel. 06 5742306 , Fax 06 89684290 , Cell. 333 3733548

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 18 - 25 euro

L'insegna è rimasta, tutto il resto è cambiato. Ma non l'impostazione della cucina che è strettamente territoriale e tradizionale. Anche la clientela si è evoluta: ora il target è un po' più giovanile, ma certo gli affezionati clienti restano i lavoratori che vengono qui per gustare a pranzo le ricette che un tempo si facevano a casa. La gestione è passata in mano a tre amici che curano anche la sala: Fiona, Nicola e Nadia; in cucina opera con mano felice Marco. Come detto il riferimento gastronomico resta la cucina laziale. Così tra le specialità potete trovare cacio e pepe, carbonara, tagliata all'aceto balsamico, filetto al pepe verde o al lardo di Colonnata e crema di tartufo, polpette, lingua, coda, trippa, saltimbocca alla romana, ossobuco. Il martedì e il venerdì la proposta gastronomica si amplia e nel menù trovate piatti di pesce: paccheri con frutti di mare, spaghetti con vongole e Pachino, spigola od orata alla piastra e una buona frittura mista espressa. Anche i dolci sono casalinghi con il tiramisù, la panna cotta e la sbriciolata. Notevole pure il gelato fornito da una gelateria artigianale esterna. Piccola cantina (14 etichette), ma grande accoglienza.

Trattoria der Pallaro

largo del Pallaro 15, 00186 , Tel. 06 68801488

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: lunedì (variabile)
Ferie: 1 settimana dopo Ferragosto
Carte di credito: Non Accettate

Prezzo medio: 25 - 30 euro

Se siete di quelli che vogliono vedere la carta, la discutono, ci ragionano e poi chiedono: «Ma scusi come è fatto questo piatto», oppure: «Ma avete per caso...» non andateci. Dal Pallaro si mangia quel che c'è (e quel che c'è è buono) ma non si discute. Varrebbe la pena farci un salto solo per conoscerne la titolare: Paola Coletti è l'eccentrica e spumeggiante chef patronesse del locale che vi "incanterà" con la sua parlantina e con i suoi modi veloci e familiari. E sì perché qui il Pallaro è una donna (e che donna!): se pensate di voler mangiare qualcosa in particolare o avete delle voglie/richieste strane, «lasciate ogni speranza voi ch'entrate». Qui si mangia alla buona, quello che il menù offre giornalmente: antipasto di prosciutto, polpette di bollito, crocchette di riso o di patate, lenticchie e olive, pomodori al basilico, rigatoni, gricia, amatriciana, tagliatelle burro e sugo, carbonara e poi ancora contronoce al tegame, bocconcini alla cacciatora, crocchettine di vitella, prosciutto e olive, arrosto alla fornara per secondo. Ma la vera specialità sono le patate fritte preparate e tagliate a mano personalmente da Paola: sono da urlo e vengono continuamente richieste. Poi ci sono i contorni come le melanzane, gli immancabili carciofi, le puntarelle, i fagiolini alla coralla e le altre verdure di stagione. Dolci di fattura casalinga come il dessert di crema e marmellata, le crostate, e a volte per rinfrescarsi la spremuta di mandarino, di fragole o di pesche, secondo stagione. Vino della casa.

Trimani Il Wine Bar

via Cernaia 37/b, 00185 , Tel. 06 4469630 , Fax 06 4468351

info@trimani.com, www.trimani.com

Coperti: Interni 90
Chiusura: domenica tranne novembre-dicembre; sabato a pranzo da giugno a settembre
Ferie: 2 settimane centrali in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 50 euro

Alle redini di questo storico indirizzo c'è Carla Trimani, da cui il nome del locale. Questa dinastia capitolina di vinattieri tiene insegna prima di mescita, poi nei secoli di vendita, importazione e produzione di tutto quanto ruota attorno all'enogastronomia di qualità dal 1821! Detto questo sappiate che Trimani Il Wine Bar non è soltanto una tavola: è un luogo dove si va per incontrare il vino, per parlarne, per degustarlo, per accompagnarlo al cibo. Insomma per viverlo. Si apre in via Cernaia a due passi dal Ministero del tesoro (ed è infatti la "mensa" di molti dei reggitori delle pubbliche finanze, ma anche di giornalisti, di intellettuali, di gente che sceglie un angolo appena fuori dal centro capitolino per incontrare buone cose e privacy), in continuità con le sei vetrine dell'Enoteca Trimani che da sola vale la visita. Le proposte di vino in bottiglia o a bicchiere sono innumerevoli e potete fare il giro del mondo di Bacco. La cucina impostata da Carla, che è cultrice di enogastronomia, è di ricerca: grande attenzione all'ingrediente, possibile abbinamento con i vini, proposta di sapori decisi ma con una certa raffinatezza. Ci sono ovviamente salumi, formaggi, salmoni e affumicati di pesce di grande qualità e praticamente ogni settimana cambia la carta. Su una grande lavagna troverete indicati i vini in degustazione, mentre il menù vi verrà offerto in piccole cartelline. I tavoli sono in legno chiaro, l'ambiente è luminoso al pianoterra mentre

ci sono altre due salette, una è una specie di scrigno, al primo piano al quale si accede da una scala sempre in legno chiaro semi a chiocciola. Il bancone è in vago stile hi tech. Ma davvero il luogo è confortevole. Da Trimani si va per pranzo, per l'aperitivo e per la cena e si va per incontrarsi. Tra i tanti vini potete anche scegliere le etichette di famiglia (Azienda Colacicchi) e anche tra le stuzzicherie trovate prodotti selezionati dai Trimani. E ora vediamo, tra le tante proposte gastronomiche predisposte dagli chef Sara Longo e Andrea Turconi, per cosa si può optare. Serviti da camerieri che vestono i classici grembiuloni alla francese avrete: sformatino di polenta al ragù di maiale e scaglie di Pecorino, sformato di broccolo romano con uova di quaglia e battuto di mortadella, crostino con lardo Mozzarella di bufala e ruchetta, quiche di castagne e radicchio, spiedino di quaglia e gamberi su pan brioche alla carota, trittico ai formaggi blu (Gorgonzola, stilton e rocquefort) con miele, tartare di manzo, coscia di faraona confit, terrina di anatra e nocciole del Viterbese con cavoletti di Bruxelles alla pancetta, filetto di manzo alla piastra. Dal menù di pesce: spigola agli agrumi su passata di farro, merluzzo al vapore con pesto di pomodori secchi e patate schiacciate, baccalà in umido con salsa di patate e cipolle rosse di Tropea, ostriche. Dulcis in fundo: assortimento di biscotti artigianali italiani, savarin alla bagna di arance rosse e frutta d'inverno; mousse al cioccolato equatoriale fondente, panna cotta con chutney di pere e barbabietole e riduzione di vino rosso, crostata di lampone e cioccolato bianco, torta soffice al caffè, torta alla cannella con salsa mou, tiramisù agli amaretti, marroni piemontesi sotto sciroppo con panna e meringhe. A fine pasto potete optare per questi dessert da accompagnare o con un distillato o con dei vini dolci: assortimento di biscotti artigianali italiani, gelatina al Moscato con frutti rossi e lingue di gatto, tiramisù all'amaretto, tortino di melanzane e Ricotta con salsa di cioccolato, torta di carote e mandorle con salsa al

Moscato, pie di lamponi con squaglio di cioccolata amara, marroni piemontesi sotto sciroppo con panna e meringhe. Per chi vuole un pasto veloce segnalo che la selezione dei salumi è di livello. Qui come vi ho detto si fa cultura enogastronomica e moltissime sono le serate a tema con presentazione di aziende vinicole. Basta chiamare per farsi dare il programma. E avrete un motivo in più per ricordare una gita a Roma.

Ulisse

via Giuseppe Ferrari 10, 00195 , Tel. 06 3217505

www.daulisse.com

Coperti: Interni 150; Esterni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Una carissima amica che lavora alla RAI ci ha voluto segnalare questa tipica trattoria romana guidata da Ulisse e Alessandra Retica, nella zona di Prati. Essendo il ristorante in prossimità della sede della tivvù pubblica, qui vi potrà capitare di trovare artisti, macchinisti, truccatrici, costumisti ecc. a fare una piccola pausa ristoratrice, assaporando piatti tutti all'insegna della romanità. Non a caso il locale esiste sin dal 1918 ed è un punto di riferimento nel quartiere. Ai fornelli, a deliziare i palati dei viandanti, c'è lo chef Franco

Del Papa che nel suo ventaglio di proposte gastronomiche di carne inserisce – il martedì e il venerdì – anche pietanze di pesce (naturalmente freschissimo), decise secondo disponibilità del mercato. Moltissime le specialità in carta, tra cui un tonnarello casereccio (la pasta è rigorosamente tirata a mano) al cacio e pepe davvero notevole, i rigatoni con la pajata, l'amatriciana, la carbonara e poi le polpette alla Ulisse, la trippa alla romana, le melanzane alla parmigiana o il più inusuale fegato in salsa rossa. Da provare sono i fiori di zucca fritti. E i dessert? Ampia la scelta, ma noi abbiamo optato per una tradizionalissima torta di mele. Da provare come alternativa una delle golosissime pizze. In cantina una quindicina di etichette tra toscane, laziali e piemontesi.

SACROFANO (ROMA)

Al Grottino

piazza XX Settembre 9, 00060 , Tel. 06 9086012, 06 9086263 , Fax 06 36308645 , Cell. 335 8370196

Coperti: Interni 200; Esterni 100
Chiusura: mercoledì
Ferie: 15- 28 agosto

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani

Un ristorante del tutto particolare dove si respira aria di famiglia, si sente la storia di questo borgo e si spandono i profumi dello spiedo e della griglia. È nel cuore medievale di Sacrofano. Ricavato dalle sale e salette di alcune case perfettamente restaurate, ci si perde in un dedalo di balconcini, giardini pensili, di sale con i travoni a vista. Come a vista è l'enorme griglia che dà il benvenuto all'ospite e dove sempre s'arrostiscono agnello e maiale, manzo e salsicce. Berardo Tiberi, patron del locale, sta ai fornelli e impasta ogni giorno le tagliatelle (buone quelle ai funghi porcini), i tortelloni, gli stracci, i ravioletti con Ricotta e spinaci al limone, le pappardelle con ragù di cinghiale, gli gnocchi di patate con ragù (provate anche le mezze maniche con gli asparagi in stagione). La conduzione è prettamente familiare, anche perché papà Berardo si fa aiutare dai figli per la gestione sia della sala che della cucina. Qui si viene per i primi e per le già citate carni alla brace (vera specialità, tutte cotte espresse) in una proposta gastronomica che mette insieme il meglio del Lazio con il meglio dell'Abruzzo. Un ristorante di assoluto nitore, di grande calore, di impeccabile tradizionalità, con salette con camino e atmosfere intime. Non perdetevi i tonnarelli con porcini, le pappardelle al cinghiale, il cinghiale alla cacciatora o le crostate, fatte con le confetture che vengono preparate con la frutta coltivata negli orti di famiglia. Poche le bottiglie, ma in compenso il Montepulciano della casa con questo menù spontaneo e sapido è perfetto. Ci sono tre menù: uno degustazione a 33 euro, uno per vegetariani a 30 euro e uno per i bambini a 20 euro. Da provare per sentire una vera cucina di casa, fatta con

ingredienti di territorio e stagionali.

SAN CESAREO (ROMA)

Osteria di San Cesario

via Corridoni 60, 00030 , Tel. e fax 06 9587950 , Cell. 347 0637627, 339 5764480

osteriadisancesario@yahoo.it, www.osteriadisancesario.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 1-18 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 45 - 50 euro

C'è una spiegazione del perché qui si viene soprattutto per mangiare piatti di carne. I Dente – proprietari dell'Osteria di San Cesareo – gestiscono da un sessantennio la macelleria Emilio, considerata la migliore del paese. Logico dunque che la materia prima che finisce in tavola sia di qualità. Ma limitarci alla carne per descrivere la cucina di sora Anna Dente, che è coadiuvata ai fornelli da mamma Maria Savina e nella gestione da tutta la famiglia,

sarebbe far torto a questa cuoca che ricerca la tradizione nel piatto e la freschezza nell'orto, peraltro coltivato in proprio come i frutteti. E anche il resto degli ingredienti è praticamente di approvvigionamento familiare. Il locale – che è anche B&B – è curato pur nella sua veste rustica. L'intento gastronomico è chiaro: salvaguardare la cucina della cultura silvopastorale romana. Dunque molto spazio al quinto quarto e a piatti tradizionali. Tra le specialità si segnalano: antipasto della campagna romana, gnocchetti a coda de soreca alla amatriciana o alla carbonara o cacio e pepe, gricia con la Ricotta, pasta e broccoli in brodo di arzilla, rigatoni al sugo di coda alla vaccinara, lane del pastore al sugo di pecora o di baccalà o di castrato, fettuccine alla nonno Emilio (castrato in bianco) o con le rigaje di pollo, coda alla vaccinara, abbacchio alla romana o a scottadito, guancia di manzo brasata al Cesanese, animelle in tutte le maniere, e poi ancora trippa e ricette di baccalà. Secondo stagione avrete i carciofi o le puntarelle e poi una buona selezione di formaggi e salumi. Tra i dessert torte, crostate, pan di Spagna, amaretti e "ciammellette ar vino", "porvere de stelle de la sora Anna" alla frutta. In cantina circa 150 etichette di vini laziali, ma non solo.

SEGNI (ROMA)

Trattoria Pizzeria La Saracena

via Porta Saracena 7, 00037 , Cell. 328 7297330

Coperti: Interni 42; Esterni 30
Chiusura: lunedì, tranne in agosto
Ferie: 2 settimane tra agosto e settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Aperta nel 1949 in questo favoloso borgo medievale, La Saracena fungeva da negozio di alimentari con cucina. Oggi Giuliano Iannucci l'ha convertita in un punto di riferimento della cultura gastronomica ciociara. Parole d'ordine: uso di ingredienti genuini, di stagione, reperiti in zona, e proposte attente ai sapori autentici. Come la zuppa con porcini e castagne, la polenta, le ricette a base di tartufo, i tonnarelli alla ciociara con funghi misti e piselli, la pasta e fagioli, i tortelli di Ricotta e spinaci arricchiti con il prosciutto o al radicchio e tartufo, le fettuccine ai porcini, il fagottino di ceci, i paccheri al profumo di arrosto, la polenta, le patacche con asparagi selvatici in stagione, gli involtini con prosciutto e Scamorza affumicata, l'arista carciofata, il capretto al forno con le patate (nel periodo pasquale), l'immancabile agnello a scottadito e il coniglio alla cacciatora. In sala c'è Nella, che tra i dolci di fattura casalinga ci consiglia millefoglie, tiramisù, panna cotta e zuppa inglese. Discreta selezione di vini – con una scelta di circa 50 etichette – e di distillati.

SUBIACO (ROMA)

La Locanda di Mamma Peppina

via dei Boschi 11, Monte Livata, 00028 , Tel. e fax 0774 826100 , Cell. 346 3976530

mammapeppina@tiscali.it, www.mammapeppina.com

Coperti: Interni 120; Esterni 50
Chiusura: giovedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Locale ospitato in una baita di fronte agli impianti sciistici del Monte Livata, in pieno centro storico, provvisto di terrazza coperta. Ingredienti di stagione e cucina ben radicata nel territorio sono le caratteristiche di questa trattoria dall'atmosfera gradevole e dalla gestione familiare, quella dei coniugi Giampiero e Maria Antonietta. Rustiche le specialità proposte, da segnalare tra i primi i tonnarelli ai porcini, gli strozzapreti all'arrabbiata, i ravioli con Ricotta spinaci e pomodoro, gli gnocchetti al cinghiale e le pappardelle al sugo di cacciagione (spesso di lepre), ma da non perdere è lo 'ndremmappi fatto con farina integrale; tra i secondi raccomandiamo delle ottime grigliate di carne. Pietanza assolutamente subiacense il pappaciucco, fatto con verdure cotte da mangiare insiemea una pizza di farina di mais. Il tutto accompagnato da vini dell'Azienda Sant'Anna. Anche residence con sei camere.

TARQUINIA (VITERBO)

Cavatappi

via dei Granari 2, 01016 , Tel. 0766 842303 , Cell. 347 0997177

cavatappirestaurant@alice.it, www.maremmalaziale.com/cavatappi

Coperti: Interni 40; Esterni 25
Chiusura: martedì
Ferie: gennaio; novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 30 euro

Sono le simpatiche sorelle Luccioli, Tamara (a gestire un po' tutto)e Giovanna (che però non lavora all'interno del ristorante) ad aver intrapreso quest'avventura di aprire, in pieno centro storico di Tarquinia, questo delizioso locale che vi consigliamo vivamente. Tamara si vanta di avere coinvolto nell'organizzazione interna (dalla sala alla cucina) solo donne e dobbiamo dire che il risultato si vede: grandi sono l'attenzione e la premura per il cliente, delicati gli abbinamenti, piacevolissima l'atmosfera e abbondanti le porzioni (ci avete fatto

caso? Chissà perché, quando ai fornelli c'è una donna, come per magia i piatti strabordano). E poi gli arredi rustici e al contempo moderni, l'allegria che traspare dai sorrisi di Tamara, emuna cucina tipica maremmana – quella della cuoca Mariangela – da far leccare i baffi. Ecco allora un salmì, ossia una crema di carne da spalmare sulle bruschette come antipasto, e poi zuppe varie, fettuccine fatte in casa al ragù di verdure, ravioli ripieni di Chianina con porcini e fiori di zucca, pappardelle al cinghiale, gnocchetti con radicchio e Gorgonzola, acquacotta (una vera specialità), cacciagione, panzanella, lumache (secondo stagione), cinghiale alla cacciatora, dadolata di manzo al profumo di limone, feta di bovino al tartufo, ricette a base di funghi ferlenghi di Tarquinia e di tartufo, carne maremmana, straccetti di filetto al burro e salvia, coniglio in porchetta, canata (pane bagnato, pomodoro fresco, tonno e verdure), tagliate, e chi più ne ha più ne metta. Naturalmente sia la pasta che i dolci sono fatti in casa. In carta trovate anche un menù degustazione a circa 25 euro, uno per bambini a 15 euro e una selezione di bottiglie di vino (molte esposte nei vari scaffali) che conta una cinquantina di etichette, per lo più del territorio. Nel fine settimana è possibile provare qualche piatto di mare e spesso si organizzano serate a tema (pesce, cucina tradizionale dal mondo ecc.) con cena e intrattenimento compreso.

TIVOLI (ROMA)

Il Grottino

piazza Rivarola 21, 00019 , Tel. e fax 0774 332606 , Cell. 335 244423

ristoranteilgrottino@alice.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: 7- 27 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Decidete voi se volete partire da qui – dopo un buon pasto – per un vero tour nelle bellezze di Tivoli o se, dopo aver beato gli occhi con il ponte romano, Villa d'Este, il Duomo, avete voglia di buono e quindi di sedervi a questi tavoli. Sappiate che avrete un supplemento di suggestione perché il ristorante è proprio affacciato sul Tempio della Sibilla e non distante dalla impareggiabile villa dell'imperatore Adriano. Tanta specificità di territorio non poteva non riflettersi nella cucina proposta, sono ormai tre generazioni, da una famiglia intera che è al servizio del cliente. In cucina troviamo mamma Esterina coadiuvata da uno dei due figli, Simone, mentre il marito e l'altro erede sono a servire ai tavoli. Specialità romane caserecce, semplici, dai sapori forti e autentici: la pasta è ancora rigorosamente tirata a mano e i dolci sono fatti in casa. Si inizia con antipasti della tradizione con salumi, formaggi e bruschette; i primi prevedono ravioli, cannelloni, fettuccine e strozzapreti, ma è sui secondi che ci si "immerge" in una forte romanità: non mancano infatti i saltimbocca alla romana, la trippa, la coda alla vaccinara, l'abbacchio, le rane fritte, le lumache, la porchetta, gli straccetti, l'ossobuco e il maialino. A pranzo un pasto medio vi costerà

intorno ai 15-20 euro, mentre per la cena i prezzi salgono e aumentano i servizi e le proposte gastronomiche (non a caso la sera si fa anche la pizza). Tutti i giorni Ricotta fresca e in stagione ricette a base di porcini e funghi, ma in carta trovate anche pietanze di pesce con cozze, vongole, spigole, fritture, tutto rigorosamente fresco. Dolci classici della tradizione italiana come il tiramisù, la panna cotta e la zuppa inglese. In carta circa una venticinquina di etichette di vino quasi tutte locali. Il ristorante ha alle spalle oltre mezzo secolo di attività non solo come ristorazione ma anche come bar e punto di riferimento per gustosi aperitivi. Dalla scorsa primavera è attiva anche una bella terrazza panoramica e quindi se andate nella bella stagione abbiate cura di prenotare i posti nel dehors. Ne vale davvero la pena. E poi una motivazione in più c'è: a chi si presenta con la nostra guida in mano verrà offerta una bevanda a discrezione dei titolari!

TOLFA (ROMA)

Casale dell'Acqua Bianca

località Pian Conserva, S.P. 3/A km 15,600, 0059 , Tel. , Cell. 347 4428450; 348 7429027

info@casaledellacquabianca.com, www.casaledellacquabianca.com

Coperti: Interni 90; Esterni 120
Chiusura: lunedì-giovedì, tranne su prenotazione
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Grazie a Fiammetta Biancatelli per questa deliziosa segnalazione. Questo indirizzo infatti è stata una rivelazione di autenticità e di cucina tradizionale romana. La location poi è tutta in linea con la proposta gastronomica: in un vecchio cascinale in pietra, filologicamente restaurato, è stato ricavato un ristorante dagli arredi rustici e dall'atmosfera informale, con gli animali dell'azienda a farvi da cornice. Naturalmente gli ingredienti seguono le stagioni e sono coltivati in proprio; tra le specialità vi segnaliamo le bruschette al lardo, la pasta fatta in casa, le tagliatelle, le trofie alle erbette (una vera specialità), l'acquacotta tolfetana (una sorta di zuppa fatta con le erbe di stagione), i piatti a base di asparagi selvatici, l'abbacchio a scottadito, la bistecca di manzo e per chiudere delle caserecce ciambelline alla cannella. Fortemente consigliata la prenotazione.

TREVIGNANO ROMANO (ROMA)

La Locanda del Gusto

via Garibaldi 79, 00069 , Tel. e fax 06 9999822 , Cell. 329 6920274

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo il mercoledì e il giovedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Una cifra gastronomica interessante quella di Franco zambelli (nonché chef patron), che è capace di esplorare tanto la cucina di mare classica, quanto quella di territorio, ma di proporre anche alcune citazioni della cucina del crudo: presenta infatti, sulla scorta del sushi giapponese, alcuni piatti molto interessanti. Tra le sue specialità ci sono le fettuccine con gamberi rossi totanelli e carciofi, gli spaghetti con polpo e Pecorino, la grigliata con rombo chiodato al curry in foglie di radicchio di Treviso e polenta, i turbanti di pescatrice in pancetta con fichi caramellati, il misto pesce e crostacei cotti al vapore con padellottto di sedano rapa e carota, la passatina di zucca con gamberi avvolti nella pancetta, e il filetto di pesce lupo su cicoria saltata e salsa di piselli (alcune ricette le trovate nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo); sono piatti che danno subito l'idea di quale sia l'orizzonte culinario di questo locale dall'atmosfera molto intima accompagnata da un servizio molto professionale. Nel menù – che varia secondo mercato ittico e alternanza delle stagioni – ci sonomolte proposte. Si inizia con bocconcini di filetto di tonno

alla mediterranea, carpaccio di salmone guarnito con ginepro coriandolo e finocchietto selvatico, gamberi sgusciati e saltati con pane raffermo, alici marinate e guarnite con cipolla rossa in agrodolce e origano calabrese, dadini di seppie in farina di mais grigliati, sfizio di polpo arrostito, totani ripieni, seppie al nero, sushi mediterraneo. Si prosegue con tonnarelli con cicoria rosmarino e Pecorino romano, tortelli di zucca con salvia e Parmigiano Reggiano, risotto al nero di seppia, rigatoni con orata spigola e salmone, linguine all'astice. Tra i secondi: girelle di spatola farcite con pangrattato bottarga formaggio timo limone con broccoli romaneschi, spigola su tortino di patate e salmoriglio, filetto di branzino al forno con carciofi, gallinella di mare con patate capperi e pomodorini, filetto di pesce lupo arrosto su cicoria saltata e salsa di piselli, filetto di orata in crosta di patate con salsa d'olive e fogliette di mandorle. Molto interessante è anche la proposta dei dessert che comprende tra l'altro: sbrisolona con lo zabaione tiepido, tortino di cioccolato con salsa alle fragole, bocconcini di ananas con semi di finocchio e Maraschino, gelato al limone con polvere di liquirizia, castagne di Marradi guarnite con miele di zagara e aromatizzate con scor- zette d'arancia, Gorgonzola piccante con mostarda di mele campanine. Una notazione particolare merita l'olio extravergine di oliva prodotto da Franco medesimo. Non imponente, ma ben strutturata, la carta dei vini conta una cinquantina di etichette. Inoltre vi segnaliamo che da ottobre ad aprile ci sono i giovedì del gusto: cena con degustazione di vini di aziende vitivinicole con menù prestabilito e bevute ad libitum a 27,50 euro. Prenotazione necessaria. A tutti i clienti che si presenteranno con una copia della nostra guida nell'attuale edizione verrà applicato uno sconto del 10% sul prezzo totale!

L'Angoletto

via San Bernardino 12, 00069 , Tel. 06 9999505

marcocastellani2@alice.it

Coperti: Interni 43; Esterni 45
Chiusura: martedì; a pranzo, tranne sabato, domenica e festivi
Ferie: variabili in febbraio e in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Piccolo e ospitale. Non solo nell'ambiente rustico e curato ma soprattutto per l'accoglienza che ci riserva il gioviale Luigi detto Giggiò e la chef patronesse Anna Tringali, che in questo Angoletto dà libero sfogo alla sua fantasia e personalità. La creazione dei piatti tende a esaltare e a valorizzare le materie prime (rigorosamente reperite in zona), comprese le verdure selvatiche, e a trasformarle in portate davvero interessanti. Tra i primi i ravioli prevalgono su tutti, ripieni, secondo stagione, di castagne, carciofi, persico e rughetta o baccalà e radicchio; da non dimenticare poi le caramelle con noci melanzane e Mascarpone, la pasta con le sarde, gli gnocchetti finocchio e gamberi e l'Etrusca, una sorta di tonnarelli con olio, aglio, basilico, finocchietto selvatico e panna liquida. Tra i secondi potete scegliere la carne alla brace come l'abbacchio e il maiale, ma anche lumache (in stagione), filetto di cernia Trinacria (che svela l'origine sicula di Anna) e un delicato pesce di lago: qui troverete filetti di persico, coregone e un tradizionalissimo lattarino fritto. Ottima anche la pizza: sottile ma abbondantemente condita; oltre alle classiche da provare su tutte è quella tartufata o la trevignanese (secondo la ricetta locale). I dolci comprendono gelati,

tiramisù, panna cotta e torte varie, mentre i vini contano una quarantina di etichette.

TUSCANIA (VITERBO)

Le Sette Cannelle

largo Sette Cannelle 7, 01017 , Tel. e fax 0761 444635

info@lesettecannelle.it, www.lesettecannelle.it

Coperti: Interni 90; Esterni 90
Chiusura: martedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Se ci capitate d'estate difficilmente dimenticherete una cena al lume di candela sulla bella terrazza che si apre sul panorama di Tuscania inquadrato dalla piazza del paese e dominato dalla fontana delle Sette Cannelle. Il resto è autentica cucina laziale. È una trattoria (fanno anche le pizze) che ha un look tradizionale con arredi rustici, travi in legno, tovaglie a quadri, muri in pietra a faccia vista e caminetto, che dà calore non solo termico nelle

giornate d'inverno. Il profumo è quello della Tuscia: dunque olio, formaggi spessi, carne, salumi robusti. Mauro Capocci – chef patron – peraltro ha una sua personale predilezione per la ricerca dell'ingrediente di territorio. Inutile dire che le proposte gastronomiche variano seguendo il calendario agrario e che la cifra è sempre di piatti robusti e opimi. Dal menù vi segnaliamo: bruschette assortite; rustico: affettati misti, verdure alla griglia, mozzarellina di bufala; l'Etrusco: salsiccetta di cinghiale, formaggi della Tuscia, fagioli; degustazione di formaggi della Tuscia, crostini ai funghi porcini, mozzarella e verdure grigliate, bresaola, rucola e grana. Tra i primi si possono scegliere: ombrichelliall'amatriciana; zuppa di fagioli con le fette bruschettate; tagliatelle ai funghi porcini; pappardelle al cinghiale; stringozzi Tuscanesi: pomodori pachino al forno ruchetta e pesto di rucola; ravioli dello chef: pesto di rucola, pomodori pachino e aceto balsamico; ravioli burro e salvia; risotto ai funghi porcini o al radicchio con scamorza e nocio con provola affumicata prosciutto cotto e prosecco. Proseguendo ecco la scelta dei secondi: cinghiale al Buione che è il piatto davvero forte del ristorante, un'antica ricetta rivalutata e riproposta, coniglio alla cacciatora, agnello a scottadito, pollo alla cacciatora, tagliata al rosmarino o con rucola e scaglie di parmigiano o ai porcini, braciola di maiale, scamorzaaffumicata alla piastra con prosciutto o con funghi porcini, salsicce del viterbese. Buona anche la scelta dei dessert peraltro tutti autoprodotti: panna cotta della casa ai frutti di bosco o al cioccolato o all'amarena, tiramisù, mousse di cioccolato, crema catalana, dolci rustici della casa e vinsanto. A proposito di vino: la carta offre una scelta tra una quarantina di etichette.

VELLETRI (ROMA)

Tirebouchon

contrada Colle Perino Vecchio 2, 00049 , Tel. 06 9627483 , Cell. 388 1994563

tirebouchon@tiscali.it, www.tirebouchon.it

Coperti: Interni 60; Esterni 35
Chiusura: lunedì; a pranzo, tranne la domenica
Ferie: variabili 1 settimana in inverno; variabili 1 settimana d'estate
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Quest'anno ci sarà uno specialissimo omaggio per i lettori de Il Mangiarozzo che si presenteranno nel nido d'affetto, di competenza, di passione, di eleganza e di spontaneità di Ada Ciarla e Jean Bucher. Un cavatappi (e la citazione al nome del locale è scontata) personalizzato con la scritta Mangiarozzo. Ormai per questi due è un'amicizia vera. Se la meritano per le scelte di vita che hanno compiuto (entrambi enologi, hanno deciso di coniugare vino e cibo per gli amici, poi hanno lasciato da parte gradi Babo, becco Bunsen e provette varie per brandire mestolo e cucchiaio), per la raffinatezza della loro cucina, per l'affettività che mettono nel portare avanti il loro locale. In particolare Jean sta facendo

conoscere la cucina valdese e ha introdotto alcune ricette delle valli interne francesi, in questo sempre ottimamente sostenuto da Ada. Poco è mutato nell'arredo, molto nel numero di persone che hanno la fortuna di godere di questa squisita ospitalità. Come è ovvio che sia il menù è soggetto a continue variazioni, per cui indicare i piatti di questo locale davvero dotato di exactitude è impresa ardua. Vi citerò alcune specialità che però non sono sempre presenti: sfogliatine con cipolle rosse caramellate e Gorgonzola, spaghetti Martelli cacio e pepe con guanciale croccante, gnocchetti di Ricotta allo zafferano leggero, filetto di maiale al Cognac e funghi, filetto di manzo con salsa alla senape di Digione, scaloppine al profumo di Marsala, gran piatto di verdure (diverso in funzione della stagione), torta Tatin di mele, crème brûlée, fondente al cioccolato con crema inglese alla vaniglia. Oppure: Fonduta di formaggio, Fonduta bourguignonne, raclette e pierrade. Di alcune di queste trovate la ricetta nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Una particolare attenzione dovete però riservarla ai dolci che sono presentati in due carte. Vi suggerisco quella dedicata ai ghiottoni che espone, tra le altre possibilità: Fonduta di cioccolato, cioccolato fuso servito con frutta e biscotti secchi, potete scegliere tra Fonduta di cioccolato fondente, Fonduta aromatizzata al Rum, Fonduta aromatizzata al Cointreau. Vere delizie che potete accompagnare con un vino da meditazione e con un distillato estratto dalle due belle carte composte personalmente da Jean. Non aspettatevi però (tra le 220 etichette di vino) i soliti noti: Jean orienta le sue scelte su piccoli produttori, sulla scoperta di nuovi terroir e può accompagnarvi in un entusiasmante percorso d'esperienza enoica. Esperienze che potete amplificare partecipando ad alcune delle serate a tema che Ada e Jean organizzano recuperando in tutto le prassi amicali e di convivio che hanno fatto da prologo al loro progetto. Sarà dedicato al Mangiarozzo e offerto in omaggio a tutti i lettori che si

presenteranno con questa guida un cavatappi speciale!

VITERBO

Porta Romana

via della Bontà 12, 01100 , Tel. e fax 0761 307118

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

È un incontro felice con una buona cucina, ma soprattutto con un personaggio che davvero riconcilia con l'idea che fare da mangiare sia un gesto d'affetto verso il prossimo. È questo che trovate in una trattoria davvero bella e accogliente che ruota ancora attorno a Brandina: si avvicina ai 90 ma la signora Grazini continua a cucinare come 50 anni fa. E lo sa fare magistralmente. Offre paste fatte in casa, prodotti di stagione, chicche dell'Alta Tuscia, che

è terra felice per l'agricoltura e che sente nei piatti forti influssi toscani. Non mancano mai – nonostante la proposta vari secondo stagione – lombrichelli all'amatriciana, cavatelli in bianco con le verdure (zucchine, patate, sedano e carote), cappelli del prete (tipo agnolotti) ripieni con cavolfiore noci e Ricotta e ripassati in padella con aglio, peperoncino e pomodoro, tortelli di zucca gialla e di funghi conditi in vari modi e anche i semplici spaghetti alle acciughe. Una specialità è il tortello con Ricotta e porcini. Per non parlare poi dei secondi, intensi e succulenti: stinco di maiale in porchetta servito con le patate, galletto ripieno, porcini al forno anch'essi serviti con le patate, pancetta e maialino, trippa al sugo (su ordinazione), lombetto di maiale, fagioli in umido, bollito di manzo (solo il lunedì e martedì), lombatina magra di maiale arrosto (le carni provengono dalla macelleria di famiglia), spezzatino di vitello in bianco alla maremmana, zucchine ripiene, coratella in padella con la cipolla, baccalà in bianco, in umido o a frittella (come tradizione viterbese vuole nel periodo pasquale). Da non perdere è la pignattaccia, antico piatto della cultura contadina: dopo aver cotto il p ne, per non sprecare il calore del forno, i contadini cuocevano le parti meno nobili del maiale – le altre si vendevano – in un pentolone di coccio con vino bianco, olio, sedano e carota; il tutto veniva coperto con la carta paglia, chiuso con lo spago, e poi fatto bollire nel forno ottenendo così un gusto antico; prima ci mettevano anche la pecora, ma ora i nostri stomaci non ne sosterrebbero la vivacità del sapore. In sala c'è la figlia di Brandina, Annunziata Pallucca, che recita a voce anche la proposta dei dessert come le varie crostate, il sorbetto o come i tozzetti alle nocciole insieme a un buon bicchiere di vino dolce. Non c'è la carta dei vini, ma trovate comunque una quindicina di tipologie di bottiglie in esposizione. Piatti per vegetariani (una specialità è data dai fagottini con pere e formaggio conditi col burro fuso).

Ristorante La Pentolaccia

via Delle Fabbriche 20/22, 01100 , Tel. 0761 342755 , Cell. 340 6415105

info@pentolaccia.com, www.pentolaccia.com

Coperti: Interni 80
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Proprio un bel ristorante, questo nel centro storico di Viterbo, che ci ha segnalato Vania Ribeca. A gestirlo è Massimo Meli, che offre al viandante un ambiente accogliente e rustico, con tavoli in legno, sedie impagliate, aria condizionata e bottiglie di vino sparse ovunque (la carta ne conta ben 400!). A deliziare il palato invece ci pensano Maddalena Balan e Lucia Ledda con una cucina casereccia, tradizionale. Tra le specialità ci sono le paste tirate a mano e i piatti di cacciagione. Ma andiamo a vedere in dettaglio il menù: gran misto di cacciagione, bruschette al lardo, prosciutto di cervo con rucola e Grana, mocetta di capra con radicchio, sformatino di Ricotta ai porcini tra gli antipasti. Seguono i primi: fettuccine, risotto radicchio e Taleggio, lombrichelli all'amatriciana, zuppe secondo stagione, strozzapreti alla zucca, tonnarelli al tartufo, pappardelle al cinghiale; tra i secondi troviamo maialino al forno con patate, cinghiale alla brace o alle mele, pollo in salsa di

noci, agnello a scottadito o al forno con patate, piccione arrosto e papera alla viterbese. Su richiesta anche piatti per vegetariani e per celiaci.

LIGURIA

ALBENGA (SAVONA)

Osteria del Tempo Stretto

regione Rollo 40, località Aurelia Fortini, 17031 , Tel. e fax 0182 571387 , Cell. 338 8936837

moronichiappori@libero.it, www.osteriadeltempostretto.it

Coperti: Interni 35; Esterni 15
Chiusura: a cena di lunedì, di martedì e di mercoledì; domenica
Ferie: 1 settimana a settembre; 27 dicembre- 7 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

C'è voluto qualche anno prima che Cinzia e suo marito Massimiliano Moroni decidessero di aprire questa deliziosa osteria (dal 2002) per poter mettere in pratica le doti culinarie di lei, diplomata alla scuola alberghiera, e la passione per il vino di lui, esperto sommelier. E

appena nel locale dei Moroni, avrete subito contezza di quello che abbiamo scritto: le sale, rusticamente arredate, dalle pareti giallo ocra, con tavoli in legno, tovaglie e tende fantasia, sedie impagliate, botti sparse qua e là, scaffali pieni zeppi di bottiglie di vino (non a caso su uno dei tavoli del locale ci sono tutte le superguide del vino) portano il sapore delle trattorie di una volta, quelle in cui la cucina era schietta, autentica e soprattutto casereccia. Vale davvero la pena visitare Albenga e fermarsi e godere dell'incantevole jardin du vin (giardino del vino con i filari di vite e un ambiente più intimo e ricercato) o meglio ancora per assaporare una delle tante specialità di Cinzia: quiche di asparagi violetti, frittelle di calamari e verdure, trenette avvantaggiate con gamberi e mosciame, baccalà accomodato con carciofi violetti di Albenga (la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), polpo al vino Rossese, calamari ripieni, buridda di stoccafisso, coniglio al Pigato, corzetti con zucchine trombette di Albenga e vongole veraci, selezione di formaggi con confetture artigianali, semifreddo all'amaretto di Gavenola, semifreddo ai fiori di lavanda, crostata di marmellata di stagione, birramisù, budino della nonna al miele, baxin. In carta però trovate anche speck di petto d'anatra e insalatina di carciofi di Albenga tra gli antipasti; per primo ravioli di baccalà con calamari e zucchine, smeraldine al pesto, trofie di farina di castagne al Castelmagno e timo. E poi orata al cartoccio con verdure, bocconcini di pescespada al Pigato, moscardini con cannellini e purè di patate, calamari ripieni di gamberi e verdure; infine tris di semifreddi (amaretto, lavanda e caffè), torta soffice di farina di castagna; sorbetti alla frutta. Il tutto accompagnato da una selezione dei migliori oli extravergine del territorio. In aggiunta al menù alla carta è stato anche inserito un menù tipico a 25 euro composto da tre specialità, un primo, un dolce acqua vino caffè e baxin. In questo menù sono proposti i prodotti locali e alcuni piatti per così dire

“poveri”, un po’ inconsueti, come il polpo degli zavorristi o i barbagiuài. Senza tralasciare la qualità, le esigenze dei nuovi tempi sono state abilmente coniugate con il buon cibo, per offrire agli ospiti una serata piacevole ad un prezzo più conveniente. Inutile dire che la carta dei vini è simbiotica con i piatti (circa 60 etichette) e che spesso si organizzano anche serate a tema sui prodotti del territorio (carciofo, vino, zucchina trombetta, asparago, pomodoro cuore di bue) e serate di degustazione di vini nazionali emergenti. Tutto questo per indicarvi quale sia la cifra di Cinzia e Massimiliano e soprattutto la loro infinita affettività per la terra ligure.

Puppo - Farinata

via Torlaro 20, 17031 , Tel. e fax 0182 51853

puppo.albenga@alice.it, www.dapuppo.it

Coperti: Interni 55
Chiusura: lunedì; domenica a pranzo da settembre a giugno; a pranzo da metà giugno a metà settembre
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 10 - 25 euro

Questo locale ha una bella storia da raccontare: negli anni Cinquanta Puppo era il personaggio che in paese faceva la migliore farinata della zona; la gente faceva lunghe code

anche fuori dal negozio per poterne portare un pezzo appena sfornato a casa. Dal 2003 Puppo ha ceduto l'attività alle due sorelle Elena e Marta Ghigliazza, aiutate da papà Nino e mamma Anna. Ma, come potete ben capire dal nome, anche loro portano nel cuore il ricordo della farinata di Puppo. Ah, per chi è nuovo di queste parti, la farinata è la tradizionale specialità fatta con farina di ceci, acqua, olio, sale e cotta nel forno a legna; alimento peraltro adattissimo ai celiaci. Oggi Puppo è ristorante e pizzeria; l'ambiente è informale, con sedie di legno e tavoli di marmo, e i due forni a legna sistemati su di un muro di mattoncini rossi danno un tocco casereccio e rustico. La cucina è quella tipica ligure anche se a tratti rivisitata; oltre alla farinata, specialità della casa, i piatti forti sono la torta Pasqualina, le verdure ripiene alla ligure, le frittelle di baccalà, lo stoccafisso alla moda del nonno. In ogni caso il menù varia sempre: un giorno potreste trovare antipasto misto di pesce o della casa, alici marinate, cozze gratinate o alla marinara e polpo con patate; un altro giorno frittelle di bianchetti, bagna cauda con peperoni in agrodolce, burrida di stoccafisso con patate e baccalà al verde con polenta; e un altro giorno ancora zuppa di pesce fresco, seppie con carciofi e patate accomodate. Per chi cerca altro, le pizze sono un'alternativa sempre presente in carta. A chiusura dolci della casa e una quindicina di etichette nella carta dei vini, 5 locali e 10 piemontesi. Da segnalare che qui gli amici a quattro zampe sono i benvenuti.

ALBISOLA SUPERIORE (SAVONA)

Trattoria del Molino

piazza Cairoli 1, località Ellera, 17011 , Tel. e fax 019 49043

Coperti: Interni 80
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Cucina tradizionale savonese quella di Silvia Vassarotti, che tra le sue specialità annovera pansoti con salsa di noci e coniglio alla ligure con le olive. In sala ad accogliere gli ospiti il marito, Giovanni Rossello, il quale cordialmente ci consiglia una bottiglia di vino tra le 20 etichette presenti in cantina e i piatti forti in menù. Per cominciare antipasti caldi alla ligure, vitello tonnato, uova alla tartara, peperoni al forno, sfogliatine di prosciutto, Formaggetta con pâté di olive e acciughe marinate. Seguono i primi con tagliatelle ai carciofi o con il coniglio, raviolini in brodo, ravioli al cinghiale e taglierini al sugo di funghi. Tra i secondi salsicce e vitello alla brace, cinghiale al Brandy, lumache in umido e stinco di maiale al forno. Da qualche tempo trovate anche alcune pietanze a base di pesce come ad esempio le acciughe. Dulcis in fundo formaggi misti oppure panna cotta, meringata con cioccolato caldo, crostata di marmellata, torta di mele, budini cotti al forno, sorbetto al limone e bonetto al cioccolato. Cucina anche vegetariana e per celiaci. L'ambiente è rustico e

accogliente; inoltre la trattoria deve il suo nome agli antichi molini da colore e da cereali che la “ospitano”, a pochi chilometri dal mare, immersi nel verde.

AMEGLIA (LA SPEZIA)

Trattoria Dai Pironcelli

via delle Mura 45, località Montemarcello, 19031 , Tel. 0187 601252

Coperti: Interni 30; Esterni 20
Chiusura: mercoledì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Locale caratteristico in pieno centro, familiare e dai toni caldi, con un grande camino dallo stile rustico, un dehors con vista sulla Lunigiana e musica di sottofondo: qui una cena in relax è garantita! Ma se vi rilassate troppo, non rimettetevi in viaggio e pernottate nelle camere sopra la trattoria. Ristorante conosciutissimo in Liguria quello di Moira, Fabrizio e

Stefania. Fabrizio accoglie gli ospiti in sala, mentre Stefania lavora con sapiente perizia ai fornelli. La cucina segue la tradizione ligure e le stagioni, quindi i prodotti sono sempre freschissimi e di ottima qualità, con specialità sia di mare che di terra. I piatti di pesce dipendono da quello che si trova al mercato, mentre il baccalà al latte è un piatto fisso ed è una specialità della casa. Qui non trovate né fritti né brace, né tagliate né bistecche, ma una cucina tradizionale che prevede molti piatti a base di coniglio e polli ruspanti. I cavalli di battaglia sono i muscoli ripieni e in inverno le lasagne bastarde (il nome deriva dall'intreccio nell'impasto di farina bianca e farina di castagne); ma non da meno sono i tortelli al pesto rosso, i ravioli ripieni, lo stoccafisso con polenta. Per gli amanti della carne c'è anche un gustoso cinghiale. Per concludere in dolcezza semifreddo di castagne con crema di cachi, torte e crostate alla frutta. Da bere alcune proposte di vini nazionali e internazionali in esposizione. Su richiesta si preparano piatti per vegetariani e celiaci.

AVEGNO (GENOVA)

Antica Osteria da Rasin

via Michelangelo 5, 16030 , Tel. 0185 79003

Coperti: Interni 40

Chiusura: lunedì
Ferie: 10 giorni a metà marzo; 2-3 settimane dopo Ferragosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale rustico dall'atmosfera familiare, che propone una cucina tipica della zona, esclusivamente casalinga. Se capitate a pranzo durante la settimana lo troverete affollato dai lavoratori ai quali Emanuela proporrà un menù fisso; a cena e nel weekend il menù è alla carta ed è ricchissimo di pietanze tradizionali a base di carne. La chef patronesse Gianna vanta tra le sue specialità pansoti in salsa di noci, trofie di castagne al pesto, ravioli e tortellini fatti in casa; come secondi punta di vitello ripiena, carne alla griglia, costate e Fiorentine. Ma in carta potete ordinare anche tagliolini con funghi, carne di asado e coniglio fritto. Per finire in dolcezza schiacciatina di mele con gelato e Grand Marnier, tiramisù o crème caramel, quella della nonna fatta con le uova, cotta a bagnomaria nel forno. Ad annaffiare il tutto vino della casa oppure a scelta un vino tra una ventina di etichette.

BORDIGHERA (IMPERIA)

Magiargé - Vini e Cucina

piazza Viale 1, 18012 , Tel. e fax 0184 262946

viniecucina@magiarge.it, www.magiarge.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: martedì; lunedì solo in luglio; a pranzo solo in agosto
Ferie: variabili in febbraio e novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 42 - 47 euro

Locale “leggendario” questo di Mauro Benso, che deve il suo nome alla storia più nota in tutta Bordighera. Boabil, un temuto e famigerato pirata, aveva rapito la donna dei suoi sogni, la spagnola ziadatalé, e l’aveva portata con sé per mare fino a giungere in questo paesino. I bordigotti erano pronti a difendere la loro terra e la battaglia coi pirati era alle porte, ma Boabil ordinò la pace e il rispetto assoluto per questo luogo incantato dove la sua amata avrebbe vissuto. Gli autoctoni, intimoriti e affascinati dalla magnanimità del saggio conquistatore, curarono ziadatalé e le trovarono una dimora. Ma le donne del paese la guardarono da subito con sospetto, da qui il soprannome smargiassa, ovvero svergognata; col tempo la giovane si fece voler bene e il nome si trasformò in Magiargé. È una storia di altri tempi, così come sembra esserlo questa locanda; in pieno centro storico, ha l’ingresso tipico di una bottega di paese: in un piccolo vicolo si affaccia una porta in legno verde con vetrina, che mostra la lavagnetta sulla quale è scritto il menù; all’interno il locale è rustico, i muri intonacati con qualche spezzone in mattoncini, gli arredi in legno, l’ambiente solare con pareti color ocra, quadri appesi e un vasetto di fiori su ogni tavolo. Fuori, direttamente

sulla piazzetta, alcuni tavoli coperti da enormi ombrelloni per godere contemporaneamente del cibo e del clima. Le proposte culinarie arrivano direttamente da zaira Sbai, la chef. Si consiglia di iniziare con un aperitivo a base di birra bianca di Genova Maltus Faber a 4 euro a bicchiere, e proseguire con piccolo cappon magro alla genovese, buridda di seppie in umido con i fagioli di pigna, calamari grigliati sulla passatina di ceci di Spello, polpo in tegame con patate e taccole. Tra i primi ciuppin alla sanremasca (passato di pesci) crostini e rouille, risotto con baccalà e pistacchi tostati, tagliolini di pasta fresca con pesce e carciofi. Tra i secondi trovate: steak di tonnetto scottato con cipolla rossa di Tropea, pesce locale al forno alla ligure, coniglio nostrano in casseruola al Pigato di Albenga. Il piatto più richiesto però è indubbiamente lo stoccafisso mantecato alla brandacujun (trovate la ricetta spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Per finire torta di mele Tatin, sorbetto di limoni nostrani, semifreddo al torroncino, bunet occitano all'amaretto, tortino al cioccolato, formaggio d'alpeggio con melata di bosco. In sala Mauro ci propone un'immensa carta dei vini con 800 etichette e diversi menù degustazione, come il menù dei tre o cinque antipasti mignon a 18 e 28 euro, il menù della tradizione a 30 euro che comprende anche il dolce, e, novità, il menù stoccafisso a 32 euro che viene proposto solo il venerdì ed è composto da: frittelline di baccalà e stoccafisso brandacujun, risotto e baccalà come primo piatto, a seguire filetto di baccalà d'Islanda al mirto con pomodorini di Pachino spadellati e per concludere un'ottima torta genovese sacripantina. Da segnalare che accanto a Magiargé, in piazzetta, c'è il Pecin, aperto dalle 18 alle 24 e solo il sabato: piccola cucina e birra del modesto birrificio di Apricale.

BORGHETTO D'ARROSCIA (IMPERIA)

Antica Trattoria La Baita

frazione Gazzo, 18020 , Tel. 0183 31083 , Fax 0183 31324 , Cell. 347 3635797

info@labaitagazzo.it, www.labaitagazzo.it

Coperti: Interni 50; Esterni 10
Chiusura: lunedì; giovedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Aperta nel 1885, questa trattoria ha tutte le caratteristiche di un locale dell'entroterra ligure: le ricette sono quelle della cucina tradizionale, ma lo chef patron Marco Ferrari ogni tanto trova gusto nel rivisitarle. La famiglia Ferrari, titolare da sempre del locale, propone come specialità: testa in cassetta con la giardiniera di verdure, hamburger di tartare di Fassone cotto rosa con carciofi padellati, porchetta cotta allo spiedo a legna. Nel menù troviamo frittatina di funghi e aromatiche, tagliolini cacio e pepe, petto di pollo cotto sotto vuoto con cavolfiori in insalata, tonno di coniglio, degustazione di formaggi con marmellata di olive

taggiasche. A concludere il pasto simpatici dolci di cioccolato a forma di fungo, gelato all'olio extravergine d'oliva e ai funghi porcini con una marmellata di olive taggiasche. Marco, anche sommelier oltre che cuoco provetto, consiglia il vino da abbinare alle pietanze, con una scelta che spazia tra circa 200 etichette. Inoltre trovate un menù degustazione stagionale a 43 euro (vini esclusi) che comprende testa in cassetta rivista con la giardiniera di verdure, crudo di Fassone Piemontese con selezione Cazzamali battuto a coltello con funghi crudi e carciofi di Albenga, funghi prataioli al forno con erbe aromatiche, frittura di funghi, verdure ripiene, zemino di fagioli ceci e olio taggiasco, ravioli di bietole con borragine, maggiorana, ortiche e Ricotta stagionata, porchetta, crostata e sfoglie di San Benedetto. Ci sono pure un menù per i più piccoli a 10-15 euro, uno per i vegetariani a 20-40 e uno per i celiaci sempre a 20-40 euro. Di produzione familiare anche vino, olio di olive taggiasche e verdure dell'azienda agricola che Marco gestisce insieme con Mirella. A chi si presenterà con la nostra guida verrà applicato uno sconto del 10%!

CAMOGLI (GENOVA)

La Cucina di Nonna Nina

via Molfino 126, località San Rocco, 16032 , Tel. 0185 773835 , Cell. 347 1546624

www.nonnanina.it

Coperti: Interni 35; Esterni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: 2 settimane variabili a gennaio; 3 settimane variabili a novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Qui che la cucina è quella tradizionale non siamo noi a dirlo, ma l'attestato del Bollino Blu della ristorazione e l'appartenenza alla Confraternita del Pesto. Più ligure di così! Ci troviamo in un paesaggio bucolico, in collina, con prati verdi, distese di ulivi e aranceti, e ai piedi il mare di Camogli. Il locale, ricavato in un abitato dei primi dell'Ottocento, è rustico con tavoli in legno del Novecento, ma il plus è mangiare sulla terrazza all'esterno con il sole che scalda, la brezza che rinfresca e con una fantastica vista panoramica su questo pezzo di Liguria. I piatti, principalmente da antiche ricette liguri, vengono realizzati dallo chef patron Paolo Dalpian utilizzando solo prodotti di territorio e stagionali: il menù cambia quattro volte l'anno, secondo stagione appunto, ma si avvantaggia sempre di pesce, esclusivamente locale, di verdure e di oli che sono rigorosamente liguri. Specialità della casa sono il cappon magro – «antico piatto della cucina genovese che veniva preparato nel periodo natalizio definito il re degli antipasti / l'antipasto dei re. Su una base di galletta del marinaio precedentemente ammollata in acqua e aceto, si alternano i vari ingredienti: pesce cappone lessato e spinato, verdure (carote, fagiolini, broccolata, carciofi) anche queste lessate e tagliate a pezzettini, il tutto condito con salsa verde genovese e guarnito con gamberi, scampi, funghi porcini sottolio e olive nere » – la gallinella, lo stoccafisso e le

lattughe ripiene. Non dimenticando ovviamente i gustosi primi fatti in casa al pesto, i ravioli di pesce, i taglierini verdi o con sugo di cappone, il minestrone alla genovese, il risotto allo stoccafisso, insieme a pane, focacce, dolci, gelati e marmellate (fantastici i budini all'amaretto, la torta con pere e cioccolato, il latte dolce fritto, la torta con mele e limone o quella farcita di crema alle mandorle e ricoperta di pinoli). Il menùprevede anche qualche piatto vegetariano. A innaffiare il tutto circa 100 etichette presenti nella carta dei vini.

CAMPO LIGURE (GENOVA)

Osteria Vallebona

via Valle Ponzema 183, 16013 , Tel. 010 920230

Coperti: Interni 50
Chiusura: a cena, tranne venerdì e sabato su prenotazione; giovedì
Ferie: dicembre; febbraio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Si può andare ai confini del mondo per assaggiare una polenta? Si possono sfidare i tornanti

dell'Appennino Ligure per gustare dei fiori di zucca come non se ne mangiano più, per vedere che la farina di mais è macinata a pietra in casa? Per sentire odore di orto e di sugo? Sì, vi rispondo sì. E si deve fare per scoprire il vero senso della cucina come dono. È il senso che anima Elviana e mamma Maria: due vestali della ruralità, della tradizione gastronomica, due donne speciali. Abitano, vivono, hanno fatto diventare un gioiello la loro Osteria Vallebona. Cercano Elviana, i fratelli e mamma Ma- ria di fare tutto da soli, senza disturbare i loro monti, ma anzi cavandone il meglio possibile. Basti dire che la luce elettrica qui è arrivata da meno di venti anni, e ancora oggi gli ausili, per così dire, tecnologici sono ridotti al minimo. A spiegare in che scrigno di valori siamo capitati basti considerare che in inverno – più o meno da dicembre a febbraio – l'Osteria è chiusa; la neve impone il riposo! Ma prima quanto lavoro! Le farine vengono macinate a pietra da Elviana e mamma Maria, le confetture sono fatte in casa con la frutta che raccolgono dai loro alberi, l'orto dà tutto il possibile come ingrediente, gli sciroppi, gli infusi, i liquori, le Grappe, i pani, le focacce, le paste (realizzati con le farine di casa) sono tutti autoprodotti. Difficile trovare un così alto tasso di autenticità. E si capisce anche perché Vallebona sia il regno della polenta. Il menù è più ampio, assolutamente territoriale e scandito dalle stagioni, rispetto all'offerta di zuppe, polente, farinate che pure costituiscono il nerbo della cifra gastronomica del locale. Se capitate qui la domenica o nelle feste comandate vi sorprenderà la generosità del menù fisso a 30 euro che include 6 antipasti tra freddi e caldi, 2 primi, 3 secondi, contorni e dolce, vini esclusi. La proposta gastronomica ha peraltro influssi piemontesi, il confine è appena al di là del valico, ma soprattutto ha il sapore del tempo. Così in tavola arrivano torte salate con erbe appena colte, ravioli, bazzurra (una sorta di budino fatto con la farina di castagne e latte, che un tempo veniva considerata come

un piatto unico), tagliatelle ai funghi o col cinghiale o con sughi di capra, zuppe nella stagione fredda come minestrone con le trippe e i maltagliati (ricetta di cent'anni fa in uso nella valle), stufati vari di selvaggina (cotti lentissimamente sulla stufa a legna così come le zuppe invernali che hanno un sapore antico), di cinghiale, di capriolo o asino, agnello al forno, arrosti, cima alla genovese, coniglio alla ligure, carpaccio di carne della Valle del Latte (le aziende della valle forniscono il latte oltre a formaggi, carni ecc., tanto che Vallebona fa parte dell'Associazione Valli del Latte). Come vi ho detto però è la polenta – a ricordanza di tempi stenti ma forse più concreti di gente che coltivava la montagna – il must di Vallebona. Arriva in tavola fumante e scondita, vi verranno portate diverse ciotole che contengono i condimenti (stoccafisso, funghi, carne per dirne alcuni) con i quali a piacimento insaporirla. Qui trovate anche la rarissima polenta cotta nel brodo vegetale – che da queste parti chiamano pute – arricchita d'estate con punte di zucca e in inverno coi cavoli. Da non perdere la revezora (fatta con polenta, latte e lievito, impareggiabile se mangiata calda con lardo), e la mandorlata. Ad accompagnarvi alla fine di questa esperienza che non è solo gastronomica saranno una serie di dolcezze: le crostate con marmellate di casa, i canestrelli e i baci di dama, i budini, il tiramisù e le bavaresi. Sarà così meno arduo il commiato da questo angolo di mondo sospeso dove lo spazio, il tempo e l'affetto sono le tre dimensioni di un'esistenza in armonia col Creato. E per celebrare una sorta di mensa della domenica ora nei giorni di festa c'è un menù speciale. Bisogna prenotare con largo anticipo per partecipare a questo banchetto. Ma ne vale la pena.

CARASCO (GENOVA)

Trattoria Beppa

via Provinciale 89, località Graveglia, 16040 , Tel. e fax 0185 380725

Coperti: Interni 180
Chiusura: martedì
Ferie: fine dicembre-fine gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 32 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Da oltre trent'anni Giuseppa Milone, ora con il figlio Roberto Cella, gestisce questo localino poco distante da Chiavari. Questi luoghi influenzano la proposta gastronomica che è tutta tradizionale e soprattutto a base di carne. L'ambiente è informale e accogliente: Roberto e Graziella (che è una tuttofare) accolgono gli ospiti in sala e propongono le specialità della casa, tra cui taglierini ai funghi e ravioli al ragù. Tra i secondi fritto misto all'italiana, cima alla genovese e coniglio alla ligure. I dolci, così come la pasta, vengono

fatti rigorosamente in casa da Giuseppa: tiramisù, panna cotta, crème caramel, crostate di frutta di stagione. A bagnare il palato circa 80 etichette di buon vino. Su richiesta si preparano piatti per bambini, vegetariani e celiaci. A disposizione dei clienti un ampio parcheggio privato.

CASTELBIANCO (SAVONA)

Albergo Ristorante Da Gin

via Pennavaire 99, località Colletta Sottana, 17030 , Tel. 0182 77001 , Fax 0182 77001, 0182 77104

info@dagin.it, www.dagin.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: a pranzo, tranne i festivi; lunedì
Ferie: 10 giorni in febbraio; 10 giorni in giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani

Il nome ha un'origine curiosa: proprio qui, nella Val Pennavaire, a pochi chilometri dal mare, quasi un secolo fa nasceva l'osteria della signora Angiolina e del figlio Luigi. Fino a 18 anni tutti lo chiamavano Luigin a causa della bassa statura, ma a 20 anni di colpo si sviluppa in altezza e non potendolo più chiamare Luigin, il nome si trasformò in Gin. Da questo momento comincia a formarsi la squadra delle tre generazioni che oggi dirige la struttura: Luigi sposa Carlotta, famosa per i raviolini alle erbe. Adriano, uno dei loro tre figli, sposa Anita, ed entrambi collaborano in trattoria. Poi arriva il figlio Marino che si specializza come sommelier e sposa Rosetta e anche lei, insieme alla suocera Anita e a nonna Carlotta, si adopra ai fornelli. I prodotti utilizzati in cucina sono freschissimi e coltivati direttamente da Adriano nella valle. Il ristorante è in stile rustico ed elegante, con mattoncini a vista, travi di legno sul soffitto, sedie anch'esse in legno. La cucina segue la tradizione, anche se leggermente rivisitata e modernizzata secondo i palati attuali. Molto presenti le verdure d'orto di stagione; tra le tante specialità: tartare con fagiolini e pinoli per antipasto, gnudi di melanzane con pesto di zucchine e animelle, maltagliati integrali al pesto di mandorle con pomodoro fresco e origano selvatico, pansoti con il prebuggion (erbe selvatiche) al sugo di noci come primi piatti. Tra i secondi da non perdere: supreme di faraona farcita con frutta fresca all'aceto balsamico, stracotto di Fassone con verdure dell'orto alle erbe aromatiche. Dulcis in fundo una buona selezione di formaggi, un parfait alla liquirizia con albicocche caramellate al balsamico, un tortino freddo al pistacchio o un goloso flan di cioccolato con un liquore da scegliere nella carta dei distillati. Ottima carta dei vini che conta circa 650 etichette, con un occhio di riguardo per le produzioni del territorio. C'è pure un menù degustazione a 37 euro e alla stessa cifra anche un menù per vegetariani. Oltre alla trattoria, sono a disposizione del cliente 8 confortevoli camere, un

giardino per rilassarsi, una sala lettura e un solarium; si organizzano anche giornate di pesca nel torrente Pennavaire, escursioni in mountain bike, trekking e free climbing.

CASTELNUOVO MAGRA (LA SPEZIA)

Il Castello

via Provinciale 247, 19033 , Tel. 0187 674214

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: fine settembre; ottobre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Semplice, essenziale, tipica casereccia: questi sono gli aggettivi per descrivere la trattoria a conduzione familiare di Nara Grassi. La tradizione e il legame con la Liguria si leggono subito nei piatti: secondo stagione Nara prepara pietanze a base di funghi e di pesto. In tavola potrete gustare panizza, fiori di zucca fritti e crostini misti o ai fegatini come antipasto; seguono i primi con paste casalinghe tra cui trofie al pesto, lasagne bastarde o di

castagne con salsa di porri e lardo, tagliolini ai funghi, tortelli al ragù di carne e in inverno polenta incatenata. Tra i secondi coniglio ripieno in fricassea, cima alla ligure, cosciotto di agnello disossato, faraona farcita. A chiusura dolci al cucchiaio e torte fatte in casa. Da bere qualche bottiglia di vino locale che varia ogni anno.

Trattoria Armanda

piazza Garibaldi 6, 19033 , Tel. e fax 0187 674410

trattoriaarmanda@libero.it, www.trattoriaarmanda.com

Coperti: Interni 25; Esterni 25
Chiusura: mercoledì
Ferie: 25 dicembre-6 gennaio; 1 settimana in settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 50 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Valerio Sergiampietri è il patron della trattoria, mentre la regina dei fornelli è la moglie, Luciana Ambrosini. Il localino è accogliente, dall'atmosfera familiare e si trova nel centro storico di Castelnuovo Magra; dispone anche di un piccolo dehors per godere del buon cibo nella bella stagione. Come cavalli di battaglia Luciana propone lattughe ripiene in brodo, coniglio disossato e farcito, filetto di maialino nel lardo di Colonnata, trancio di baccalà d'Islanda con porri e patate. Ma se volete scegliere in una gamma più vasta, in carta

troverete antipasto misto dell'Armanda, lardo di Colonnata con pane di castagne e pomodorini, foglie di verza ripiene (la ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), insalatina di coniglio con olive e aceto balsamico, frittelle di baccalà e sformatino di broccoli con salsa di porri e la Prosciutta Castelnovese con altri salumi. A seguire pasta e fagioli alla Castelnovese, panigazzi all'olio e formaggio o al pesto, lasagne di mais allo stoccafisso, gnocchi di castagne al pesto ligure. Ed ancora costolette d'agnello impanate e fritte, tagliata di Fassone Piemontese con carciofi, trippa in umido e una buona selezione di formaggi. Per concludere in dolcezza semifreddo al torroncino, torta di riso (anche questa ricetta la trovate spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) e sformatino di cioccolato. A innaffiare il tutto, vino a scelta tra 120 etichette presenti in carta. Per chi lo desidera un menù degustazione a 35 euro (che deve essere valido per tutto il tavolo) che prevede: frittelle di baccalà, farinata con i rossetti, verdure ripiene, ravioli di carciofi al pesto di timo e maggiorana, lasagnette di mais con baccalà e olive, coniglio al Vermentino, semifreddo allo zabaione con caramello e pinoli. Menù per vegetariani o per celiaci a richiesta. Attenzione: il pane e il coperto si pagano 3 euro!

CERANESI (GENOVA)

Trattoria Da Luigina

via Nostra Signora dell'Orto 1, località Gaiazza, 16014 , Tel. 010 780468

Coperti: Interni 100; Esterni 20
Chiusura: martedì
Ferie: luglio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Se capitate in zona intorno a mezzogiorno, qui potrete gustare un pranzetto completo a circa 12 euro (solo dal lunedì al venerdì). Ma se non ce la fate per quell'ora non vi preoccupate: Mario, che si occupa di pizza e focacce, vi preparerà la "merenda"; vi consigliamo di ordinare la gustosissima focaccia di patate con il ripieno che potete scegliere secondo le vostre preferenze. Se è una giornata di sole, potrete consumarla anche sui tavoli all'aperto. Ma oltre a pizzeria e focacceria, Da Luigina è specialmente trattoria con cucina tradizionale ligure con ricette della nonna leggermente rivisitate da mamma Pinuccia e dal figlio Fabio. Così compaiono in carta le buonissime paste fatte in casa, come gli immancabili pansoti con salsa di noci, i ravioli o le lasagne al pesto. Seguono i secondi con cima alla genovese, una specialità della casa, coniglio alla ligure e fritto misto all'italiana. Dulcis in fundo tiramisù e panna cotta, crostate alla crema o marmellata, torte alle mele o torta paradiso, golosi baci di dama e canestrelli; tutti caserecci. Il marito di Pinuccia, Mario, gestisce la cantina e propone circa 10 etichette di vino tra bianchi e rossi, oltre allo sfuso della casa.

CHIAVARI (GENOVA)

Da Felice

corso Valparaiso 136, 16033 , Tel. 0185 308016 , Fax 0185 392127 , Cell. 335 6860961

ristorantefelice@libero.it, www.ristorantefelice.it

Coperti: Interni 30; Esterni 15
Chiusura: lunedì; a pranzo in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 50 euro

Cucina casalinga quella della famiglia Morandi, che prepara pietanze di mare e di terra della tradizione ligure con pasta, pane e dolci fatti in casa, verdure del proprio orto, olio extravergine d'oliva di produzione propria e pesce sempre fresco. Il menù segue le stagioni e ogni giorno lo chef Fabio Fara lo varia a seconda del pescato. In sala Marco Morandi accoglie con gentilezza gli ospiti della sua trattoria. Piatti forti sono il cappon magro, la pignata di pesce e i totani alla ciappa. Ma andiamo a vedere in dettaglio il menù: tra gli antipasti (quasi tutti con ingredienti a chilometri zero) timballo di farro e gamberoni locali, seppie al vapore con carciofi crudi, palamita sottolio con cannellini e porro stufato, tris di bianchetti. Tra i primi troviamo: ravioli di pesce con ragù di moscardini (la pasta e il pane

sono di produzione propria), tortelli di longobardo con la sua salsa e gamberi, mandilli al farro con ciuffi di calamari, lasagne con pesto e patate; notevoli i secondi e per concludere ottimi dolci come i fagottini di sfoglia di mele pinoli e uvetta con gelato di cannella, frittelle di mele con gelato, bavarese al Moscato con salsa all'arancia e sensazioni di sorbetti alla frutta (dolci e gelati sono di produzione propria). Da bere 70 etichette di vino con 50 bianchi e 20 rossi. Sono disponibili piatti per celiaci e sono proposti dei menù degustazione a 40 euro, il menù "giro giro tonno" a 35 euro (secondo mercato), degustazioni di crostacei – sempre secondo pescato – a 60 euro. Il locale è di modeste dimensioni, quindi è preferibile prenotare. Si possono inoltre acquistare prodotti artigianali, quali la confettura di zucca, di fichi, di albicocche, di prugne, di cipolla rossa di zerli, di corbezzoli e di pomodori verdi, oltre che bustine di aromi e olio extravergine d'oliva.

FAVALE DI MALVARO (GENOVA)

Osteria della Fonte Buona

via Piano 4, località Piano, 16040 , Tel. 0185 975024 , Cell. 333 7849327

info@fontebuona.com, www.fontebuona.com

Coperti: Interni 34; Esterni 34
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 28 - 40 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Una piccolissima frazione del già minuscolo paesino di Favale di Malvaro nasconde uno scrigno di bontà, sconosciuto ai più ma che davvero vi stupirà. Intanto la location è già un plus: una splendida palazzina liberty del 1895, con tanto di stanze affrescate, ospita sia l'osteria di Giovanni e di sua moglie Marieke, con ampio spazio esterno per l'estate o nella veranda degli attrezzi antichi, sia il loro bed & breakfast (tre stanze disponibili – Giglio, Genziana e Olivo – completamente affrescate, con pavimenti in legno pregiato antico; a breve sarà pronta la stanza del sigaro con annessa la cantina nella torretta mirador, oltre a un terrazzino a tetto). A pochi chilometri vi attendono i Monti Liguri, il Golfo del Tigullio e la magia della riviera delle Cinque Terre. Se poi a tutto questo aggiungete che la cucina è ricca di creatività ma senza mai dimenticare la tradizione, la storia e le origini di questa terra, allora vedrete che una capatina da queste parti varrà proprio la pena farla. Certo, c'è voluto coraggio per intraprendere un'attività di questo tipo in un posto così "nascosto", ma il risultato è sicuramente entusiasmante. I piatti dell'Osteria variano abbastanza spesso nell'arco dell'anno, preferendo un uso stagionale dei prodotti, principalmente di origine locale e della vallata. In questo modo è certo il profumo, l'aroma e la fatica di chi lo ha prodotto. Si proteggono pure i panda ed altri cari animali in via d'estinzione, cercando di

fare qualcosa per gli agricoltori e piccoli artigiani, fra i pochi rimasti ancora a “seminare” la cultura locale e le più profonde radici di questa terra. Ma andiamo a vedere cosa troviamo in carta: l’antipasto predilige un assaggio misto di quattro portate, terra mare-verdura, crema di polenta rustica e polpo scottato, quenelle di baccalà e bignè di cipollotti locali, tagliere dei salumi di Pietro con grissino al sesamo e lavanda, Sarazzu (Ricotta salata stagionata) nel barattolo con fiori ed erbe, ed altro ancora. Fra i primi piatti, le paste ripiene (ogni chilo di farina, 25 tuorli e 2/3 uova intere), i pansotti in salsa di nocciole, le mezzelune con baccalà al timo limonino, i ravioli di cinghiale nel proprio fondo, i cannelloni di patate al sapore di mare, il ripieno con formaggio fresco di pecora al foie gras e pinoli tostati, gli gnocchi di farina di castagna e pesto con prescinseua, il raviolo di carciofo con calamari, il risotto al profumo di limone e fior di cappero nella lingua di vitello, risotto al fondo di coniglio e guazzetto di Formaggetta dell’Aveto. Seguono i secondi con il brasato al Musaico di Bisson, la trippa gratinata al forno con pinoli e olive, il tortino di patate Quarantine con funghi porcini e cavolo nero, lo stoccafisso nel peperone arrosto, la punta di petto ripiena, l’asado con rosmarino e maggiorana, le foglie di cavolo ripiene, ed altre idee mensili. Dei dolci, come del resto dell’ospitalità e del servizio, si occupa Marieke. Un sorriso pronto in ogni momento. I cioccolatini con un sorso di Barolo Chinato o infuso di ginseng, ribes e vaniglia, la torta di mele ricetta olandese, le sfere di cioccolato ripiene, la lemon meringue pie, la Sacher alla maniera della casa, la pasticceria secca mignon con Passito. La carta dei vini si adegua ed è in perfetta sintonia con una cucina che tende a valorizzare i prodotti locali, di territorio e possibilmente naturali: così nel bicchiere potete trovare una delle 50 etichette presenti in cantina con vini dal biologico al biodinamico, mentre le Grappe, aromatizzate in casa, sono servite in piccoli bicchierini.

L’acqua al tavolo proviene dalla fonte. Durante l’anno, possibili serate gastronomiche a tema. Momentaneamente non si accettano carte di credito.

GENOVA

Antica Cantina I Tre Merli

vico Dietro il Coro della Maddalena 26/r, 16124 , Tel. 010 2474095 , Fax 010 2474042 , Cell. 335 6265917

anticacantina@itremerli.it, www.itremerli.it

Coperti: Interni 100
Chiusura: sabato a pranzo; domenica, tranne su prenotazione
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 50 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Frugavo nel cassetto dei ricordi per ricostruire la prima visita a I Tre Merli. Risale al ’95, inizio di agosto: un’occasione per me irripetibile. Ero stato invitato dalla Tod’s a portare

insieme all'equipaggio Il Moro di Venezia da Genova a Porto Cervo. Il Moro era stata la barca di Raul Gardini (ah, ne avessimo adesso di Gardini...) che aveva vinto la Louis Vuitton Cup e perso la Coppa America infiammando le notti d'Italia. Diego Della Valle l'aveva salvato dall'oblio di San Diego per farne prima la barca laboratorio per le sue scarpe da nautica e poi come barca immagine per questo ingresso di Tod's nel mercato delle calzature tecniche. Ebbi l'onore di timonarla! Durante la nostra crociera peraltro l'Italia vinse l'Admiral's Cup e quando la notizia ci giunse per radio a bordo del Moro stappammo. Ecco, per prepararmi a questo incontro con la barca più straordinaria che abbia mai avuto tra le mani e sotto i piedi andai a I Tre Merli. Tornandoci riprovo la stessa euforia. Ed è un buon segno. Vuol dire che il ristorante ha tenuto la sua anima. Era il posto della mia golosa ricordanza e nel rifrequentarlo s'è confermato. Merito ovviamente della cortesia, dell'affabilità della signora Eleonora (Bozzi) che lo gestisce con una cifra di misurata eleganza e di assoluta cordialità; merito dello chef Paolo Colonna che ha mano felicissima nel proporre la vera cucina genovese, ma che è capacissimo di governare la propria creatività all'interno dei canoni dell'exactitude. Merito infine del luogo: incantevole. Sono scuderie seicentesche di un palazzo nobiliare dove i mattoni rivaleggiano con la pietra a disegnare volte di architettura armonica, in un ambiente che è romantico e al contempo elegante e confortevole (non manca nemmeno l'aria condizionata). Non perdete, dopo aver degustato le specialità e i vini, la visita alla cantina: un antro del Trecento dove riposano oltre 390 etichette (spesso si organizzano serate di degustazione). E se volete fare un'esperienza totale della cantina, informatevi su quando sono previsti gli appuntamenti di degustazione con accompagnamento del cibo. Sono vere serate di cultura gastronomica. Oggi I Tre Merli sono una piccola holding. Dopo il ristorante, è stato aperto nel '96 I Tre

Merli al Porto Antico (intrigante anche come stuzzicheria), poi sono venuti i locali americani. E se non vi basta dal gennaio 2009, in uno spazio adiacente all'Antica Cantina I Tre Merli (in vico Dietro il Coro della Maddalena 26/R) è stato aperto un nuovo locale chiamato MFGallery dove, in un'ambientazione artistica particolare (esposizioni d'arte contemporanea), con un menù semplice e veloce, viene offerta la possibilità di degustare la qualità della cucina de I Tre Merli e dei loro vini a un prezzo competitivo. Invece il menù dell'Antica Cantina come detto è ampissimo e alterna proposte genovesissime a incursioni nella cucina internazionale. Ma se siete di frugale passaggio non potete non provare il cappon magro. Anche perché lo troverete ormai raramente. È la quintessenza della cucina genovese, con pesce, verdura, pane, olio ed erbe a comporre un trionfo di profumi e sapori (la ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). I piatti più richiesti sono quelli legati al territorio, cucina che si basa su verdure e carni bianche insaporite da erbe aromatiche. Non mancano piatti di pesce tradizionali, ad esempio il "ciupin" – la zuppa di pesce – e lo stoccafisso, affiancati da reinterpretazioni di classiche ricette liguri e piemontesi come la bagna cauda e da alcuni piatti d'ispirazione internazionale, soprattutto a base di carne, tipo la fondue bourguignonne, il carpaccio, la tartare, i salumi e i formaggi del territorio abbinati a salse speciali. Per iniziare si può scegliere tra polpetti a vapore su schiacciata di patate, sformato di carciofi con Fonduta al formaggio, involtini di cotto alla brace con Caprino fresco su vellutata di piselli, tagliere di salumi ricercati, selezione di formaggi italiani e svariate focacce, col formaggio (fûgassa cö formaggio), al lardo di Colonnata, con olivette taggiasche e capperi e ancora con pomodoro fresco e prosciutto di Parma. E poi tra i primi ravioli di cernia e pistacchio ai frutti di mare, tagliatelle nere caserecce al sugo di astice, mezzi rigatoni di farro Latini con salsiccia e

scaglie di Pecorino toscano, trofie col pesto (con patate e fagiolini), lasagne di castagne in salsa delicata alle noci. Stócche, ossia stoccafisso accomodato in umido alla genovese, filetto di pescatrice allo zenzero con sformato di zucca, tagliata di Fassone al Roquefort con timballo alle castagne e costine di agnello e patate al cumino, tra i secondi. E a chiudere flan di cioccolato amaro caldo e crema di cioccolato bianco, tarte Tatin di pere al Porto con gelato alla menta, latte dolce con panera e salsa al cioccolato fondente (læté dôçe frïtu), semifreddo di nocciole piemonte "Relanghe", abbinati a distillati sapientemente selezionati. Non c'è un menù specifico per vegetariani, ma molti piatti della cucina ligure sono a base di verdure per cui la scelta è abbastanza ampia; per i celiaci si preparano piatti in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia. Anche sui vini la proposta del locale ha un carattere distintivo: prendendo ispirazione dall'origine di mescita del ristorante, si continua a selezionare e a imbottigliare vini liguri e dei territori vicini con etichetta I Tre Merli: per il consumo quotidiano Barbera, Dolcetto e Gavi, mentre per occasioni importanti Barolo e Barbaresco; da qualche anno anche la Toscana con il Rosso di Montalcino. Seguendo questa ispirazione, oggi in cantina riposano 4000 bottiglie con oltre 400 etichette diverse. In carta Eleonora ha inserito pure un menù degustazione per gruppi turistici disponibile a pranzo a partire da 20 euro; un menù a tema a seconda degli eventi presenti in città a 35 euro; un menù perbambini a 16 euro. La selezione dei distillati è di alto livello. Il resto mettetecelo voi inseguendo un vostro soave ricordo. Il luogo si presta. A chi si presenterà con la nostra guida verrà applicato uno sconto del 10%!

Antica Osteria di Vico Palla

vico Palla 15/r, 16128 , Tel. 010 2466575, 010 3624458 , Fax 010 3624458

acap29@libero.it, www.vicopalla.it

Coperti: Interni 90
Chiusura: lunedì
Ferie: 15 giorni in agosto; 25-26 dicembre; 31 dicembre-2 gen- naio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 30 euro

Questa è davvero un pezzo del cuore di Genova per noi. Nel senso che siamo nel centro storico della Superba. No, non è il centro aristocratico, qui siamo nel vecchio polo produttivo di questa città che ha dominato il mondo. Sono i vicoli dell'angiporto, sono scenari sbiaditi dei camalli che furono. Eppure qui vicino al porto antico, a Porta Siberia, è ancora possibile annusare atmosfere sospese tra La gatta di Paoli e La città vecchia di De André, magari varcando la soglia di questo locale dall'ambiente rustico, con sedie e tavoli in legno, tovagliette di carta, cucina a vista e atmosfera informale. Per non smentire il contenitore, il contenuto si adegua, anzi meglio sono perfettamente sintonici, e così Maurizio Capurro che gestisce cucina e locale non si discosta di un millimetro dalla tradizione genovese più pura. Ma è uomo da benedire questo perché alcuni piatti sono ormai rari a trovarsi come uno che venendo a Genova abbia voglia di andare a commuoversi a Staglieno per Giuseppe Mazzini. E infatti – lasciatemelo dire – viviamo per entrambi i fenomeni, la scomparsa dei piatti e l'oblio dei Padri, in un'Italia assai peggiore. I punti di forza di questa cucina sono: pesce fresco non di allevamento, stoccafisso e baccalà, stoccafisso

accomodato alla ligure, mandiglie al pesto (lasagnette), frittelle di baccalà, latte dolce fritto (dolce tipico genovese) che lasciano un po'di spazio anche a un sublime brandacujun (una sorta di paté di baccalà), alle lattughe ripiene in brodo, piatto salvavita dei marinai, al bagnun di acciughe, altro monumento alla cucina di levante. Ad accompagnare questa autentica antologia della cucina genovese una sessantina di etichette. Ma se fossi in voi mi accontenterei di una Bianchetta. E mangiando, sorseggiando, pensando un po'a come va il mondo, ripetete quel verso di Fabrizio: «Se tu penserai, se giudicherai da buon borghese / li condannerai a cinquemila anni più le spese / ma se capirai, se li cercherai fino in fondo / se non sono gigli son pur sempre figli / vittime di questo mondo». E forse allora capirete perché Genova, smentendo Paolo Conte, non può essere un'idea come un'altra. E neppure la sua cucina.

Antica Sâ Pesta

via dei Giustiniani 16/r, 16123 , Tel. e fax 010 2468336

sapesta@fastwebnet.it

Coperti: Interni 65
Chiusura: domenica; festivi; a cena, tranne su prenotazione dal giovedì al sabato
Ferie: luglio; agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 18 - 30 euro

Se mettete piede in questo locale, non potete sottrarvi dal provare la mitica farinata dello chef Paolo e del fratello Riccardo: è una tipicità della zona, una focaccia fatta di farina di ceci e cotta al forno a legna. Il locale risale al 1890 e si trova nei paraggi della cattedrale di San Lorenzo; è informale e accogliente e sono i fratelli Benevento gli attuali proprietari. Tra le specialità propongono il piatto misto della casa come antipasto che comprende anche le torte di verdure Sâ Pesta all'infarinata genovese, e acciughe ripiene; tra i primi, i piatti forti sono le trofie al pesto o la pasta al sugo di funghi, e come secondi acciughe fritte. Nella stagione invernale si preparano pure stoccafisso in umido, bianchetti (gennaio e febbraio) e frittelle di baccalà. Buone anche le torte di riso, i corzetti al sugo, lo zimino di ceci e bietole, le lasagne, i ravioli au toccu e i pansoti con salsa di noci; a seguire tian d'acciughe, trippe accomodate (la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2010), polpo bollito, buridda e cima alla genovese. Il dolce tipico è il castagnaccio, ma si trova solo in inverno; nelle altre stagioni si può optare per crostate e dolci al cucchiaio accompagnati dall'amaro Camatti. Nel bicchiere c'è solo il vino della casa ma consolatevi sapendo che per un primo, un secondo, un dolce, acqua e vino della casa non spenderete più di 20-25 euro.

Axillo

salita Inferiore Sant'Anna 13, 16125 , Tel. 010 2465990

Coperti: Interni 75
Chiusura: sabato a pranzo; domenica

Ferie: 2 settimane a cavallo di Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Da Axillo si mangia discretamente e soprattutto si beve bene. Giangi e Micky sono i titolari che hanno dato un taglio semplice e caratteristico al ristorante, con un menù che cambia stagionalmente, che ripercorre i tratti "distintivi" di una cucina tradizionale alternando pietanze di respiro più internazionale. È Michela che prepara cappon magro, pesto, minestrone alla genovese, tomaxelle (involtino di carne ripieno cotto nel sugo), coniglio alla ligure e stoccafisso. Dulcis in fundo dessert fatti in casa: il marquise di cioccolato, le torte di nocciole con lo zabaione, la bavarese. E nel bicchiere oltre 300 vini diversi e un vasto assortimento di birre. Su richiesta pietanze per vegetariani e celiaci.

La Forchetta Curiosa

piazza Negri 5/r, 16123 , Tel. 010 2511289 , Cell. 347 8144711

info@laforchettacuriosa.com, www.laforchettacuriosa.com

Coperti: Interni 45; Esterni 40
Chiusura: lunedì a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 30 - 40 euro

Di fronte al teatro della Tosse e alla chiesa di Sant'Agostino, dunque al centro di Genova, spicca questo localino dall'ambientazione rustica, arredi in legno, pareti di un rosa che rilassa e una grande lavagna dove vedete elencati i piatti del giorno. Il titolare è Roberto Gillo e lo chef, Gianni zerega, prepara pietanze delle antiche tradizioni di Liguria e Piemonte con ricette di mare e di terra che risalgono anche fino al Cinquecento. Tra le specialità più richieste: cappon magro, bianchetti e acciughe (in stagione), scottata di gallinella con carciofi crudi, filetto di branzino in crosta di lardo di Colonnata e salsa al Rossese di Dolceacqua, tonno fresco alla provenzale o al sesamo, zuppetta di pesce, filetti di manzo al Madeira o al vino rosso con lardo e trevisana. Come dessert panera alla vecchia Genova e latte dolce fritto. I vini, 50 etichette tra bianchi e rossi, sono tutti biodinamici ovvero prodotti senza l'impiego della chimica né in vigna né in cantina. Inoltre è presente un menù degustazionea 25 euro e spesso si organizzano serate a tema con presentazioni dei vini da parte delle aziende vinicole. Durante il periodo estivo si può cenare nel dehors, davanti alla chiesa di Sant'Agostino.

La Trattoria di Ale

via Pacinotti 32/34, località Sampierdarena, 16151 , Tel. 010 460055

Coperti: Interni 60
Chiusura: domenica
Ferie: variabili in agosto

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro
Menu: venerdì menu per vegetariani; celiaci

Qui Alessandro è il patron, Ombretta la cuoca, mentre l'accoglienza in sala è riservata a Michela e Daiana. Se capitate all'ora di pranzo potrete gustare le loro specialità al prezzo d'occasione di 10 euro (il menù comprende primo, secondo, contorno, dolce e caffè, bevande escluse). Il locale è spartano e informale, la cucina segue i canoni tradizionali della regione. Ma la vera sorpresa l'avrete assaggiando una delle pietanze al fantastico pesto, re della gastronomia ligure: pasta fatta in casa, trofie, seppioline; tutto squisito. Dando un'occhiata al menù vediamo che si comincia con degli antipasti freddi e caldi, come guazzetto di muscoli e vongole, gamberoni della casa fritti o avvolti nello speck e acciughe marinate. Come primi ravioli ripieni di pesce ai frutti di mare, gnocchi con gamberi e funghi, pennette con gli scampi al profumo di Genova, tagliolini all'astice. Seguono i secondi con grigliate o frittura servite con torta Pasqualina e fagiolini e Grana oppure polpo con patate. Da non perdere, tra le specialità, i polpettoni ripieni alla genovese, l'insalata di mare, le acciughe ripiene. A chiusura le ghiottonerie come crêpe alla nutella e tiramisù della casa. Da bere vino sfuso della casa o a scelta una bottiglia tra circa 15 etichette proposte direttamente da Ale. Vi segnaliamo inoltre che il venerdì trovate fuori menù tanti piatti a base di pesce freschissimo, e che si cucina per i vegetariani e i celiaci.

Ostaia Da u Santu

via al Santuario delle Grazie 33, località Genova Voltri, 16158 , Tel. 010 6130477 , Fax 010 6133480 , Cell. 347 3907397

Coperti: Interni 40; Esterni 50
Chiusura: lunedì e martedì; domenica a cena
Ferie: 15 giorni in settembre; 25 dicembre-5 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro
Menu: vegetariani

Vi siete mai trovati davanti al dipinto di Cézanne, Il golfo?! Se sì, attenzione: potreste confonderlo con l'azzurro che si vede da questa collina, sopra il Golfo della Superba. Un posto assolutamente incantevole, risistemato lo scorso giugno, realizzato in un casale del Settecento e gestito dalla famiglia Barbieri. Sembra di entrare nel giardino segreto di Mary, così come lo descrive nell'omonimo romanzo la scrittrice Frances Hodgson Burnett e che molti di voi hanno visto sotto forma di film. Si viene rapiti da un vortice di colori e profumi dei fiori e frutti dell'orto e, una volta seduti a tavola, si viene rapiti dagli intensi sapori. Silvana, la chef della famiglia, è una delle poche oramai in Liguria (purtroppo, diciamo noi!) a prepararvi il piatto più tradizionale e antico di questa bellissima regione: il cappon magro. Ottimo, squisito, gustoso: non c'è fine alla serie di aggettivi che questo piatto merita, senza iperboli cari lettori! Quindi ricordatevi di ordinarlo con un po' di anticipo se volete esperire una siffatta pietanza. In sala il capofamiglia Giovanni Battista, in arte Giobatta, ci accoglie con grande cordialità e solarità, porgendoci il menù. Celestiale visione! In carta il cappon magro compare solo una volta al mese per motivi logistici di preparazione; ma la

maestria di Silvana si svela anche coi deliziosi e profumati cassuli al pesto, seppie e piselli, tripudio di acciughe fritte o ripiene o in insalata, trippa, cima ripiena alla genovese, agnelletto in fricassea; ottimi lo stoccafisso accomodato o con noci e pinoli e il baccalà in ogni forma e cottura (Giobatta ci ha raccontato che d'estate ne prepara almeno due quintali). E ancora taglierini al sugo del Santo e frittelline di neonata di pesce (frisceu cui giancheti) con cipolline. Dulcis in fundo la figlia Laura chiude il nostro viaggio nella gastronomia genovese con una golosa crostata di pere o di mele. Non è finita qui: potrete godere di tutto questo ben di Dio mangiando sotto un pergolato dal quale pendono delicatamente grappoli di uva e foglie di vite: davvero fiabesco! Per i vegetariani un menù degustazione a 25-30 euro di egual grado culinario. A innaffiare il tutto armonicamente, in cantina una proposta di 150 etichette

Osteria dell'Acquasanta

via Acquasanta 281, località Acquasanta, 16158 , Tel. 010 638035

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: gennaio, tranne i weekend
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Qui potrete gustare piatti della gastronomia tipica ligure, preparati direttamente da Marco, mentre in sala troverete ad accogliervi, con simpatia e cordialità, Fabio. Per cominciare

torte liguri e verdure ripiene; seguono i primi – la pasta è fatta tutta in casa – con pansoti di magro con burro e maggiorana, lasagne al pesto, tagliolini al sugo di porcini e ravioli alla genovese. Come secondi trippa accomodata con le fagiolane, selvaggina di stagione, buridda di seppie con verdure. Nei weekend a volte Marco prepara anche il pesce cosiddetto "povero", come acciughe e baccalà. C'è pure una buona selezione di formaggi del Piemonte e della Francia. Dei dolci si occupa il terzo amico socio, Alessandro, che ci propone dessert casalinghi tra crostata di fichi e zucca, bavarese allo zabaione con salsa di cioccolato, mousse di melone con salsa al Porto, crostate con frutta fresca, semifreddo al torrone, gelati artigianali della casa e canestrelli. Buona la carta dei vini che contiene una proposta di circa 100 etichette. In una piccola frazione di Genova, come lo è Acquasanta, ci sono anche altri gioielli da visitare, ad esempio l'omonimo santuario, oppure potete scegliere di rilassarvi in questa antichissima località termale.

Ristorante La Bigoncia

via Superiore del Boscasso 10, 16148 , Tel. e fax 010 3730439 , Cell. 338 1074269

labigoncia@libero.it

Coperti: Interni 35; Esterni 12
Chiusura: martedì
Ferie: variabili fine agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 55 euro

Menu: celiaci

Scrigno di buone cose, qui a La Bigoncia, il locale dello chef patron Corrado Carpi. Specialità tipiche locali che ricalcano la tradizione gastronomica ligure alleggerita da piccoli e azzeccatissimi accorgimenti, accanto a una carta dei vini che ben si adegua ai piatti proposti (circa 150 etichette nazionali). Ma andiamo a vedere in dettaglio le specialità della casa: cappon magro (solo su prenotazione per minimo 4 persone), cima di vitello ripiena con le seppie, sformato di basilico, ravioli di coniglio alla ligure, chicche al nero di seppia, ravioli al "tuccu" genovese, ravioli di branzino; ed ancora piccione disossato in casseruola con vincotto di fichi, costine d'agnello impanate all'erbe, involtino di pescespada Garibaldi, stoccafisso accomodato; per concludere una fantastica sorpresa di cioccolato caldo. Si offre anche un'ampia scelta di formaggi (oltre alla selezione da 6 formaggi sempre presente nelmenù a volte si raddoppia con un ventaglio di 12 formaggi abbinato a due calici di Passito). Inoltre in carta troverete un menù per bambini a 15 euro, uno per celiaci a 40-45 euro; se poi capitate d'estate azzardate nell'ordinare il menù paella estate che trovate in carta a 22 euro e che non è proprio niente male. Certo sul prezzo medio alla carta siamo al limite dei margini che questa guida si è imposta, ma il rapporto qualità/prezzo c'è tutto! A chi si presenterà con la nostra guida verrà applicato uno sconto del 5%!

Trattoria Arvigo

via Cremeno 31, 16162 , Tel. e fax 010 7170001

Coperti: Interni 100
Chiusura: martedì; lunedì, giovedì e domenica a cena
Ferie: agosto o primi di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Locale informale e dall'atmosfera familiare, così com'è la gestione. Netto schieramento interno: in cucina sono ammesse solo donne, nel nostro caso Giuseppina, Eleonora e Valeria, mentre in sala solo uomini, i mariti, più precisamente Marco, Fabio e Luca. In tavola piatti della tradizione genovese: acciughe fritte, torte rustiche, carne cruda con carciofi, vari salumi come la mocetta d'asino, il lardo di Arnad al pepe rosa o il salame di Sant'Olcese. A seguire i primi con paste rigorosamente fatte in casa, tra cui pansoti in salsa di noci, trofie al pesto, ravioli di carne al tocco e taglierini ai funghi (specialità della casa). E ancora coniglio marinato alla piastra, la tipica cima alla genovese, fritto misto all'italiana, vitello all'uccelletto, manzo e agnello. Sono presenti alcuni piatti di pesce ma solo secondo disponibilità del pescato: carpaccio di tonno o tagliata di tonno, fettuccine con scampi o astice, spaghetti con le acciughe, ricciola al forno. Per concludere in dolcezza, pasticceria di produzione propria, fresca e secca, oppure torta di mele con zabaione o al cioccolato o i golosissimi baci di dama. Nel bicchiere troviamo soprattutto la Liguria con circa 120 etichette.

Trattoria Barisone

via Siracusa 2/r, località Sestri Ponente, 16154 , Tel. 010 6049863

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì; domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Il nome lo deve al patron, Lorenzo Barisone, che con dedizione e passione ha aperto questo localino insieme alla moglie Francesca Usai, regina dei fornelli. A vista l'acquario con i pesci: se questa non è garanzia di freschezza! Le specialità sono quelle tradizionali liguri, preparate con prodotti stagionali, reperiti quotidianamente; infatti il menù varia giornalmente proprio a causa della disponibilità del pescato e di quello che si trova al mercato. Banditi i pesci di allevamento. Cavallo di battaglia sono i ravioli di asparagi con sugo di triglie. Ma la carta contempla anche antipasti come crudità, ostriche, frittelline di bianchetti e acciughe. I primi spaziano dagli spaghetti allo scoglio a quelli con la gallinella, dalle immancabili trofie al pesto alle linguine con l'astice o col granchio, dalle farfalle di pasta fresca con seppie carciofi e olive agli gnocchi neri con capesante, ravioli con ragù di mare o di crostacei con crema di basilico. Proseguono i secondi con fritture di pesce e crostacei. Dulcis in fundo pinolata, crema allo zabaione, sfoglia di mela, ma anche i dolci dipendono dalla stagione. Da bere a scelta una bottiglia tra un centinaio di proposte.

Trattoria Da Maria

vico Testadoro 14/rosso, 16123 , Tel. 010 581080

Coperti: Interni 110
Chiusura: a cena, tranne giovedì e venerdì; domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 17 euro

Paola è la chef di questo locale dall'atmosfera familiare e accogliente, tipica di una trattoria. Non rimarrete delusi né dal cibo né dal trattamento, "rozzo" quanto basta. Il menù potete leggerlo su simpatici foglietti appesi alle pareti e sarà sempre sul filo della più stretta tradizione gastronomica ligure. Tra le specialità: ravioli al ragù, trenette al pesto, minestrone, pansoti al sugo di noci; si continua con cima alla genovese, stoccafisso accomodato, buridda di pesce, trippa con le patate, cinghiale (in stagione), verdure ripiene tipiche della cucina ligure, polpettoni di bietole e torta Pasqualina; per concludere il tiramisù della casa. Da bere 4 possibili alternative per i rossi, scelta obbligata per i bianchi. A pranzo c'è anche un menù turistico a circa 9 euro che comprende primo, secondo, contorno e bevanda.

Trattoria La Lanterna

piazza Barabino 25/27r, località Sampierdarena, 16149 , Tel. 010 6468012

Coperti: Interni 80

Chiusura: sabato a pranzo; domenica a cena
Ferie: 15 - 31 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Il divario del prezzo medio è presto giustificato: 25 euro è la media per un pasto a base di carne, 35 invece per un menù di mare. I tavoli sono disposti in tre sale dall'ambiente rustico e accogliente e la cucina è tipica ligure, come sottolinea Luciana, titolare del locale insieme a Cristina e Stefania. Per cominciare insalata di mare e antipasti misti freddi e caldi; poi un primo come trofie al pesto, taglierini neri, linguine allo scoglio, riso al nero di seppia e i tradizionali pansoti con le noci. Come secondo frittura di pesce freschissimo, stoccafisso accomodato con patate oppure grigliate di carne, tagliate e selezione di salumi e formaggi. A chiusura tiramisù, panna cotta e torta di mele; tutti fatti in casa. E nel bicchiere? Solo 3 etichette di vino bianco e altrettante di rosso.

Trattoria della Raibetta

vico Caprettari 10/r, 16123 , Tel. e fax 010 2468877

raibetta@libero.it, www.trattoriadellaraibetta.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: 20 giorni tra febbraio e marzo; 20 giorni tra luglio e agosto

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Il Comune di Genova lo ha nominato locale storico, così come lo è il nome, che vede la sua nascita nel lontano 1314, quando la Reba era la strada dove si vendevano legumi e frutti. Ma in arabo la "e" viene pronunciata molto aperta, quasi raiba, e questo mercato, essendo più piccolo rispetto a quello dei cereali vicino al palazzo San Giorgio, fu chiamato Raibetta. La trattoria è nel centro di Genova, nei pressi dell'Acquario, e gode del vicino mare; esiste dal Settecento e proseguirne la gloriosa attività oggi spetta a marito e moglie, Carlo Bruzzo e Chiara Signore. Lui ai fornelli – il menù recita: «Carlo Bruzzo ha creato questo menù nell'amorevole e filologico rispetto della cucina del territorio genovese e ligure, pur non disdegnando qualche concessione alla creatività. Chiediamo un po' della Vostra pazienza, perché tutti i piatti che non siano torte e umidi vengono preparati al momento con metodi di cottura tradizionali» –, lei che si occupa della sala e della cantina. L'ambiente è rustico, con tovaglie a quadrettoni, sedie e tavoli in legno, volte a crociera realizzate in mattoncini, colonne in pietra tra cui una che è lì da prima della battaglia della Meloria, quadri e oggettistica appesi alle pareti e qualche scaffale per esporre le bottiglie di vino, anche se "il pezzo forte" lo custodisce la cantina con 150 etichette. I piatti sono fedeli alla gastronomia del territorio con qualche vena creativa, a partire dagli antipasti con misto della Raibetta, torte di verdura tradizionali cotte al forno, insalata di polpo, mosciamme di tonno di Favignana su lettino di pomodoro e origano, salmone marinato in casa al sale, erbette e sapori su barbabietola rossa, carpaccio di polpo fatto in casa. I primi sono minestrone alla genovese, trofiette al pesto, testaroli al pesto o in sugo di mandorle,

pansoti di preboggion con salsa di noci o di mandorle, ravioli di branzino con tocchetto di scorfano, riso Venere (particolare varietà di riso che nasce di colore nero e viene coltivato nelle risaie tra Novara e Vercelli) ai frutti di mare e zemino di ceci. Tra i secondi troviamo: coniglio alla ligure (la ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), filetto di manzo al pepe verde o ai ferri, costine di agnello a scottadito alle erbe aromatiche. Notevoli anche i piatti di pesce come i totani scalognati, le acciughe impanate e fritte o ripiene o al verde, il fritto misto, il filetto di orata alla ligure, il filetto di pescespada ai ferri e il filetto di tonno al Vermentino e rosmarino. Dulcis in fundo una buona selezione di formaggi oppure dessert fatti in casa come il biancomangiare con frutti di bosco o caramello mou (antichissimo dolce tradizionale di panna e latte con pinoli, mandorle tostate e semi di papavero), il tiramisù o il tortino con mandorle e cioccolato fondente caldo da abbinare a vini e Passiti. I clienti più affezionati generalmente prediligono specialità come brandade di baccalà e carpaccio di polpo fatto in casa per antipasto, trenette "avvantaggiate" fatte in casa al pesto con fagiolini e patate, i pansoti, le acciughe, che di fatto sono le specialità più richieste. Il locale dispone anche di aria condizionata e Carlo e Chiara accolgono sia amici bipedi che quadrupedi.

Vegia Zena

vico del Serriglio 13/15r, 16124 , Tel. 010 2513332

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì; domenica a cena

Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro
Menu: vegetariani su prenotazione

Ultima trattoria che segnaliamo a Genova, ma non per grado di soddisfazione. Infatti lo chef Fabrizio sa esattamente come far felici i palati grazie a un'attenta cucina fedele alla tradizione ligure (anche se talvolta si concede qualche scappatella con la creatività). Il locale è nei pressi dell'Acquario e qui si gusta sia pesce che carne. Specialità della casa sono ravioli di pesce, scampi alla Vegia zena, stoccafisso, seppie. Per concludere in dolcezza tiramisù e crema alla catalana rigorosamente fatti in casa. Su richiesta piatti per vegetariani. Piccola carta dei vini con una decina di etichette, quasi tutte regionali.

IMPERIA

Osteria Dai Pippi

via dei Pellegrini 9, località Porto Maurizio, 18100 , Tel. 0183 652122 , Fax 0183 653721 , Cell. 329 8977229

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: martedì in inverno; a pranzo, eccetto Natale, Pasqua e Pasquetta
Ferie: 15 gennaio-15 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 40 euro
Menu: per celiaci:pasta di riso

Noi vi consigliamo di prenotare: la cucina è ottima, ma soddisfa solo una trentina di palati. Questo è quanto dispone lo chef patron Ivano Perrone, che cura la carta dei vini e che cambia il menù ogni 3 o 4 giorni (avendo una cucina piccolissima trovate solo 4 primi, 4 secondi e 4 dolci). Il locale, oltre alla sala interna, include un piccolo dehors utilizzato solo in estate. In tavola la Liguria insieme all'Italia, con qualche piccola nota creativa, ma tutto rigorosamente preparato secondo stagione e disponibilità delle materie prime. Tra le specialità della casa il pesce crudo (secondo pescato), gli gnocchi di Ricotta e spinaci al Castelmagno (veramente notevoli), lo stoccafisso alla ligure e la torta di mele Renette. Una curiosità: non ci sono antipasti, ma si parte direttamente con l'ottima pasta tirata a mano come ravioli al ragù di mare, tagliatelline e quadretti al curry con bottarga pomodori secchi e rucola. Seguono i secondi tra cui insalata calda di coniglio, agnello al miele (la cui ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), carpaccio di tacchino con pesca e zenzero, stufato di porcini e, da più di 10 anni, stoccafisso alla trevigiana o con ceci. A tavola ad accompagnare il pasto sempre presente la gustosa focaccia. Per dessert mousse allo yogurt o al tabacco e ristretto al Rum. Discreta scelta dei vini per lo più bianchi e sempre presente è una piccola lista con tre bianchi e tre rossi per il

menù della serata (cambia il menù, e cambiano i vini). Per i celiaci è disponibile pasta di riso. Si effettua il pranzo solo per le festività di Natale, Pasqua e Pasquetta.

Osteria dell'Olio Grosso

piazza Parrasio 36, Porto Maurizio, 18100 , Tel. 0183 60815 , Cell. 347 2415890

Coperti: Interni 34; Esterni 30
Chiusura: mercoledì; a pranzo
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Gli artefici della squisita cucina di territorio qui sono Salvatore Testa e Luca Zarcone. Piatti stagionali a base di pesce fresco di giornata elencati a voce tra cui carpaccio di pesce spada, tartare varie, tagliolini (la pasta è tirata a mano) alla palamita o col brandacujun, pesce al forno o alla griglia o fritto, pesce lama o spatola. Tra i dolci panna cotta, crostate, crema catalana e semifreddi vari, accompagnati da un bicchierino di liquore al mandarino fatto in casa: davvero squisito! Le 15 etichette presenti nella carta dei vini sono prevalentemente regionali, con qualche intromissione di Veneto, Friuli, Trentino e Toscana. Il titolare, Alberto Bavassano, propone in alternativa anche due menù degustazione di pesce: uno a 35 euro, includendo il vino della casa, e l'altro a 39. L'ambiente è rustico e accogliente, con arredi in legno, oggettistica della cultura ligure, soffitti a volta; pensate che

il locale è stato aperto in un vecchio palazzo del Settecento, dove fino agli anni Sessanta c'era un frantoio. Incantevole è mangiare sulla piazzetta all'aperto durante la bella stagione, con lo sguardo che vaga verso un luccicante Porto Maurizio. Sconto: 5% sul totale

ISOLABONA (IMPERIA)

Agriturismo La Molinella

via Aldo Moro 10, località Molinella, 18035 , Tel. 0184 208163

lamolinella@tiscalinet.it, www.lamolinella.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: dal lunedì al giovedì da ottobre a maggio; a pranzo da giugno a settembre
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 43 euro

A gestire questo agriturismo sono i fratelli Moro: Nicola lo chef e Pier Michele il direttore di sala. Il locale è rustico e solare, immerso fra uliveti, orti e boschi, ma ciò che più vi colpirà sono le specialità che arrivano in tavola, rigorosamente stagionali e "ligie" alla

tradizione ligure, come il brandacujun, i ravioli col pesìgu, capra e fagioli di Pigna. In particolare nel menù troviamo tonno di coniglio marinato, barbagiuai, fresciei di zucchine trombette, ravioli al pesto di maggiorana, farfalle pesto e pinoli, tagliolini di castagna e funghi porcini, arrosto di coniglio al forno, stoccafisso alla frantoiana e lumache in casseruola. In alternativa si può optare per un menù degustazione a 30-35 euro. A bagnare i palati Rossese di Dolceacqua, vino locale, e una quarantina di etichette in carta. A disposizione degli ospiti 4 camere per il pernottamento, mountain bike, bocce e ping pong per il divertimento.

LA SPEZIA

Vicolo Intherno

via della Canonica 22, 19125 , Tel. 0187 23998

Coperti: Interni 35; Esterni 20
Chiusura: lunedì; domenica a pranzo, tranne su prenotazione;; in estate lunedì a pranzo
Ferie: variabili in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Menu: vegetariani

Nel centro del capoluogo due ragazzi, Emanuel e Diego, hanno aperto questo grazioso locale, uniti entrambi dalla passione per la loro terra e per la cultura gastronomica. I piatti, infatti, sono fedeli alle ricette tradizionali, anche se non manca un pizzico di innovazione. Siamo vicino alla piazza del Mercato e vediamo sistemati all'aperto alcuni tavoli in un dehors esclusivamente estivo, dove potete godere del buon cibo, del caldo e della tranquillità della zona pedonale. Le specialità, sia di carne che di pesce, sono opera di Emanuel, lo chef della coppia, che cucina in base a ciò che trova al mercato la mattina, quindi prodotti sempre freschissimi e di stagione (il menù varia anche due volte al giorno). Su richiesta vengono preparati al momento anche ottimi piatti vegetariani. Al bancone salumi, formaggi e verdure direttamente esposte, mentre il menù potete leggerlo su una lavagnetta, riscritta giornalmente: torte di verdure, lasagne al pesto con patate e fagiolini, mesciua, trofiette nere con cicale, muscoli ripieni o marinati, attrazione del locale, stoccafisso in umido, frittura di paranza, coniglio alla spezzina con pancetta ed erbe aromatiche. Cavallo di battaglia sono le acciughe di Monterosso a scabeccio, ossia fritte e marinate oppure gratinate al pesto o secondo la fantasia del cuoco. Da non perdere, ma solo nel weekend, il baccalà alla spezzina. Per finire in dolcezza crostate con frutti di bosco, tortino al cioccolato, buccellato; naturalmente tutti fatti in casa. A pranzo il menù è fisso a 10 euro, e comprendeun primo, un secondo, acqua e caffè (vino escluso), mentre a cena si può scegliere un menù degustazione a 20 euro. Discreta la carta dei vini che conta 50 etichette, per lo più regionali.

LAVAGNA (GENOVA)

All'Ulivo

via Chiesa 9, località Barassi, 16033 , Tel. 0185 390458 , Cell. 349 8040013

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: lunedì; a pranzo, tranne la domenica
Ferie: novembre; variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro
Menu: vegetariani

Qui il proverbio verba volant, scripta manent non ha mai convinto Fausto, il titolare; infatti non troverete un menù scritto, ma solo il patron e i camerieri che ve lo racconteranno, un menù caratterizzato da piatti tipici liguri. Per cominciare la tradizionalissima farinata, accompagnata da salumi locali, formaggi e verdure; i primi, realizzati con paste fatte giornalmente in casa, spaziano tra ravioli, tagliatelle, pansoti con le noci, taglierini al tocco, piagge al pesto. Seguono i secondi con fritto misto all'italiana, selvaggina (in stagione) con funghi o fagioli, e la mitica e succulenta carne alla brace, cotta a vista su una grande griglia in sala. Ad accompagnare il pasto un fragrante e profumato pane fatto in casa. Piccola la

carta dei vini, con una decina di etichette; ma al pasto potete anche abbinare vino sfuso della casa. Anche se non c'è un vero e proprio menù, molti piatti sono adatti per i vegetariani. La cucina, come avrete capito dai piatti, è quella tradizionale ligure, genuina e semplice, e il merito va a un'équipe di quattro chef: Carla, Enrico, Angelo e Fausto, oltre al contributo di Mariarosa, moglie di Fausto, che si occupa dei dolci (ma comunque tutto, dalla pasta al pane, è fatto artigianalmente). Un consiglio: nella bella stagione prenotate un posto (ce ne sono soltanto 20) sulla terrazza panoramica: avrete una vista da urlo!

LERICI (LA SPEZIA)

Agriturismo La Rosa Canina

località Monti Branzi 16, 19032 , Tel. e fax 0187 966719 , Cell. 340 9636790

info@larosacanina.net, www.larosacanina.net

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 euro
Menu: celiaci

L'agriturismo di Marco Bonvicini lo abbiamo segnalato soprattutto per la qualità del cibo che trovate: molti ingredienti che finiscono nel piatto sono di provenienza dell'azienda stessa, dalle verdure dell'orto (e di conseguenza capite perché la cucina è rigorosamente stagionale) alle carni di animali allevati dalla stessa famiglia Bonvicini, rigorosamente con una alimentazione sana. Potete scegliere il menù degustazione a 25 euro (stessa cifra per il menù vegetariani o per celiaci) o direttamente alla carta (i bimbi hanno un menù tutto loro a 15 euro). Tra le specialità vi segnaliamo i ravioli, le focacce casalinghe, gli sgabei e la panizza. Il tutto condito con l'olio di produzione propria. A disposizione dei clienti anche delle camere accoglienti e una bella piscina.

La Piccola Oasi

via Cavour 58/60, 19032 , Tel. 0187 964588 , Cell. 338 9233195

info@lapiccolaoasi.com, www.lapiccolaoasi.com

Coperti: Interni 20; Esterni 30
Chiusura: martedì; a pranzo, tranne sabato e domenica su prenotaione
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20,90 euro

Mi verrebbe da raccontarvela, questa osteriola piccina piccina con un giardinetto piccino picciò che d'estate è però delizia, con i versi di Paolo Conte: «E pur parenti siamo un po' di quella gente che c'è lì che in fondo fondo è come noi selvatica». Aggiungo, non a mo' di parafrasi, ma per qualificativo, l'aggettivo "simpatica". Sì, perché Anna e Mario sono una coppia che più assortita non si può. E chiedo aiuto a Lucio Dalla (stavolta parafrasando) per tratteggiarveli: «Anna bello sguardo non perde un ballo, Mario che a ballare pare un cavallo». Sono così: lei dinamicissima che sembra uscita da un film di Vincent Gallo, con il mito americano in testa (letteralmente). Lui oste-contadino abilissimo in cucina. Vi fanno sedere con un menù che è praticamente fisso, ma cambia ogni giorno, vi danno delle frittelle di farina di ceci da urlare e poi quel che c'è. Il vino è ovviamente sfuso e di produzione propria. Ci sono ad esempio i testaroli al pesto e la zuppa di legumi che vi riconcilia con la Lunigiana, terra arida e ardita che sta alle spalle di questo incanto in forma di perla di mare che è Lerici; vi può arrivare un tortino di verdure che sa d'orto, una cima ripiena alla genovese che Mario reinterpreta con soave dimestichezza alle erbe spontanee, poi arrivano le focaccette coi salumi e infine il dolce di Anna che cambia volta per volta. Un conto che è una nuvola: quasi 21 euro. In cambio avete mangiato cose buonissime e territorialissime, avete incontrato una coppia di straordinaria umanità (che può anche darvi ospitalità nel proprio B&B) e avete vissuto l'estasi di Lerici. La finisco qua, citando ancora Lucio: «E la luna in silenzio ora si avvicina con un mucchio di stelle cade per strada, luna che cammina...». Al ritmo di una risacca lieve come il sorriso di Anna, come la franchezza di Mario. P.S.: Non perdetevi il cappello di Anna: ha la targa americana!

NE (GENOVA)

Trattoria Mosto

piazza dei Mosto 15/1, località Conscenti, 16040 , Tel. 0185 337502 , Fax 0185 387942

trattoriamosto@virgilio.it, www.trattoriamosto.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

La Liguria è un'ostrica. Dura di roccia, difficile da penetrare, ma se si riesce a entrare in sintonia con questa terra si apre a mostrare la sua perla. Che è fatta di naturalità, di sapori spontanei, di capacità di sintesi – anche antropologica – tra diverse culture. Il mare ha portato qua tanto, la montagna ha preservato le identità. Ecco, per comprendere questo minimo canovaccio dell'essenza ligure potete accostarvi alla tavola di Franco Solani e alla cucina di sua moglie, la cuoca Catia Saletti. Il locale è grazioso e solido al tempo stesso e si vede che qui si sono stratificate diverse presenze: dei clienti, delle stagioni che sono passate, dell'evolvere dei costumi. Ci sono ricordi, ninnoli, bottiglie. C'è tutto quanto

sostanzia una solidità di esercizio d'accoglienza e una invidiabile qualità nella proposta gastronomica. Basti dire che la cantina è opulenta: 1000 etichette per raccontare le eccellenze di Bacco, ma anche con sorprese di piccoli produttori che Franco sarà felicissimo di presentarvi. Tanta attenzione non può che riflettersi nel piatto. I menù sono stagionalissimi, le ricette affondano le radici nella cultura contadina, l'esecuzione però ha una giusta cifra di contemporaneità. Nella nostra visita abbiamo trovato queste proposte: antipasto caldo di Ca' Mosto, piatto misto salumi e poi a seguire, tra i primi: mandilli de sea in crema di funghi o al pesto, cannelloni di farina di mais con cavoli neri e formaggio della Valgraveglia, ravioli di borragine al sugo di carne o con olio di zerli e Parmigiano, minestrone alla genovese, fettuccine al rosmarino con patate novelle, tagliatelle di farina di ceci con porro e cipollina fresca, cappelletti della Catia in brodo di carne, maltagliati di farina di castagne al pesto. Tra i secondi si può scegliere: coniglio alla genovese, asado al forno con patate, roast-beef con salsa provenzale, gallina lessa e ripiena con salsa verde, lattughe ripiene in umido, fritto misto alla genovese, ratatuia, trippa, cosciotto d'agnello al forno e stoccafisso con bacilli ovvero con fave piselli e carciofi. Infine un'ottima proposta di cose dolci tra cui: torta di pere con cioccolato caldo o con cioccolato e crema al Mascarpone o con Ricotta e crema di fragole, crespelle con gelato e crema di frutti di bosco, zuppa inglese, gallanne pinne e sorbetti vari. Per chi non vuole accedere alla monumentale cantina ci sono anche vini al bicchiere con 6 proposte al giorno. E se volete capire di più della gastrosofia di Franco e Catia potete scegliere il menù degustazione a 35 euro a cena o il menù del pranzo a 20 euro, oppure partecipare a una delle molte serate a tema che organizzano. Per sentire il sapore di Liguria e scoprire in fondo a questa ostrica di roccia che la perla ha un sapore di buono.

Trattoria La Brinca

via Campo di Ne 58, località Campo di Ne in Valgraveglia, 16040 , Tel. 0185 337480 , Fax 0185 337639

labrinca@labrinca.it, www.labrinca.it

Coperti: Interni 80; Esterni 15
Chiusura: lunedì; a pranzo da martedì a venerdì, tranne festivi
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Sergio Circella, il titolare, ha parecchie storie da raccontare rispetto a La Brinca. Prima cosa: «Cos'è 'sta Brinca?». Il nome deriva dalla proprietaria ottocentesca del casale colonico, Teresina dei Brinche, la quale rimasta sola ad abitarvi dopo la morte del marito venne nominata dai paesani la Brinca per femminilizzare un po' il nome. L'etimologia della parola non si discosta molto dalla realtà: infatti nei dialetti del Nord vuol dire "scosceso, ripido", e qui ci troviamo veramente in un luogo scosceso, con vigne e uliveti a strapiombo sotto la trattoria, circondata da boschi di pini e castagneti. Be', ora che ci guardiamo intorno, il luogo è davvero suggestivo e magnifico; siamo in un incontaminato angolo dell'entroterra del Levante ligure. Sono trascorsi più di vent'anni da quando la famiglia Circella, conosciuta come Ciculin, ha accettato la sfida di aprire una trattoria che facesse cucina di territorio, quando la moda si chiamava nouvelle cuisine. Ci sediamo nella veranda

completamente vetrata così da disperdere lo sguardo verso le montagne. Con grande modestia, quando chiediamo a Sergio di dirci le suespecialità, lui risponde: «Tutte!». Testimoni e artefici della cultura culinaria ligure sono gli chef Roberto, Pierangela (rispettivamente fratello e moglie di Sergio) e mamma Franca. Tutti qui aspettano con ansia l'avvicinarsi dell'autunno per cogliere more, mirtilli, ma soprattutto funghi. Sergio in persona ne va a caccia in quei luoghi dove i ricordi di bambino insieme al nonno lo spingono. Ma guardiamo cosa si potrebbe trovare in menù. Per iniziare ricchi antipasti della campagna (ovvero il prebugiun di Ne, la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo, il raviolo fritto, la foglia di borragine fritta, la panella, il pan martin), frisciulle o testaieu al pesto di mortaio e all'olio con i ravioli alla brace, piatto di salumi misti con piccola giardiniera di verdure miste fatte in casa (adatto per celiaci senza pan martin). La pasta di Roberto, tutta fatta a mano, prevede: gnocchetti di patate locali al pesto di mortaio e verdure oppure al pesto pomodoro e mandorle, gnocchetti di farina di castagna al pesto prescinsua e verdure, taglierini al sugo di funghi, ravioli di erbette cu tuccu, ravioli di erbette e Sarazzu (Ricotta stagionata dell'Aveto) con salsa di nocciole locali, lattughe ripiene in brodo. Notevoli anche i secondi: coniglio al forno ripieno alle erbe, tomaxelle (tradizionali involtini genovesi di vitella ripieni di carne, erbe aromatiche e funghi), noce di vitellone con salsa ai pinoli, punta di vitello al forno a legna con bacche di ginepro, maialetto all'alloro alla maniera del Don con le castagne, cinghiale in casseruola con polenta di farina locale, fritto misto alla genovese, budino d'erbe e Ricotta; oppure un piatto dei formaggi locali selezionati, serviti con confettura di cipolla rossa di zerli fatta in casa. Dulcis in fundo i dessert di Pierangela: panera (crema di caffè con latte tradizionale genovese), brinchetto (dolce di pan di Spagna crema e caffè), torta di

cioccolato e mandorle, biancomangiare alle tre salse, torta soffice di castagne e cioccolato, torta di mele pinoli e uvetta, latte e miele di acacia con croccantino di nocciole locali, semifreddo allo sciroppo delle rose o uva fragola e tante altre specialità, tra cui sorbetti, gelati e frutta servita nel suo "sugo" con sorbetto al limone. Per i curiosi: nel menù, sotto il nome di ogni specialità sono indicate le relative descrizioni e preparazioni. Ad annaffiare il tutto un'eccezionale carta dei vini, che vanta oltre 1200 etichette! E non solo! Troverete infatti anche una fornitissima carta dei distillati con circa 400 referenze. Se avete l'imbarazzo nella scelta dei piatti, a salvarvi ci saranno un menù tradizionale e un menù vegetariano a 35 euro (escluse bevande), un menù degustazione della Brinca a 50 euro con abbinamento di 4 vini incluso, e uno a 40 euro, con abbinamento di 2 vini. A disposizione anche la carta degli oli. Da segnalare le serate a tema organizzate con i produttori di vino, consultabili sul sito internet o iscrivendosi alla mailing list, e la possibilità di acquistare vini e prodotti locali direttamente in trattoria.

ORTONOVO (LA SPEZIA)

Da Fiorella

via Per Nicola 46, località Nicola di Ortonovo, 19034 , Tel. e fax 0187 66857 , Cell. 328 6817514

Coperti: Interni 70
Chiusura: giovedì
Ferie: 10 - 25 gennaio; 10 -20 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani su richiesta; celiaci su richiesta

Fiorella Cappetta è la chef patronesse di questa trattoria sulle Alpi Apuane, in un piccolo borgo medievale dove l'atmosfera che si respira sembra quella d'altri tempi. Ma se non avete mai gustato la tradizione ligure, mai un sapore che le montagne offrono, immersi nel silenzio dei boschi, nella tranquillità della Lunigiana, nel verde abbraccio, qui dove il cielo sembra tanto vicino, allora avete perso un'occasione. Nicola in sala accoglie gli ospiti con solarità e spontaneità e ha la grande capacità di farti sentire come a casa. I piatti profumano dell'autenticità gastronomica della Liguria, ma vengono contaminati dalle terre confinanti. Si comincia con sottoli e salumi e torte di verdure di stagione, per proseguire con tordelli, tradizionalissimi panigacci al pesto e lunette con le erbette, acciughe e radicchio al forno, carni alla brace, fritto di coniglio e di agnello, zucchine e radicchio, funghi, stoccafisso. A chiusura ghiottoneria fra le ghiottonerie: la crostata alla crema bruciata. Ad annaffiare il tutto una cinquantina di etichette di vini regionali e limitrofi. Su richiesta si preparano piatti anche per vegetariani e celiaci.

PORTOFINO (GENOVA)

Pizzeria El Portico

via Roma 21, 16034 , Tel. e fax 0185 269239

Coperti: Interni 15; Esterni 25
Chiusura: martedì
Ferie: genaaio; febbraio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro

Alcuni lo definirebbero “un paradiso finanziario”. E sì, perché qui siamo in una città famosa per il suo stile di vita, abbastanza di lusso oseremmo dire; eppure noi abbiamo scovato questo angolo, dove poter gustare tradizione e Liguria senza dover per forza chiedere un finanziamento (permetteteci la battuta). Ad accogliervi e a soddisfare i vostri palati c’è Luis, all’anagrafe Giovanni Balza, che si rifà ad antiche ricette. A cominciare dalle sue specialità, come l’insalata di polpo con patate, i muscoli gratinati, le lasagne o gli gnocchi al pesto, il tipico minestrone alla genovese, le seppie in umido con patate e carciofi, l’orata al forno, i totani al Portico, la pizza al tegamino e il pescato del giorno freschissimo alla griglia. Per concludere in dolcezza dessert fatti in casa dallo chef Vijeepan (come del resto le paste), tra cui torta di mele, budino al cioccolato, crème caramel. In cantina 15 etichette di vini, per lo più locali.

PORTOVENERE (LA SPEZIA)

Antica Osteria del Carugio

via Capellini 66, 19025 , Tel. 0187 790617 , Fax 0187 790071 , Cell. 335 6793864

clerici_antonio@libero.it, www.anticaosteriadelcarugio.com

Coperti: Interni 50
Chiusura: giovedì
Ferie: 17 agosto; novembre; Natale; Capodanno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Sta Portovenere al centro di una congiunzione astrale di sentimenti. Davanti alla bellezza del golfo incorniciato dalla Palmaria, dal Tino e dal Tinetto, davanti al protendersi verso l'infinito della chiesa di San Pietro, perdendosi nei vicoli e affacciandosi sulla scogliera di Lord Byron, così come solcando a lenti passi l'ascesa verso il Castello Doria, si ha la percezione di trovarsi in un luogo di fiaba dove i pensieri respirano con il ritmo del mare e la frenesia turistica comunque consente di straniarsi. È un'esperienza che non si può non

provare una volta: andare a Portovenere è andare incontro al proprio infinito che profuma di salmastro! Questa sensazione di immersione in uno spazio estraneo alla contemporaneità e consegnato all'eternità dei riti e della civiltà del mare la sentirete amplificata varcando la soglia dell'Antica Osteria del Carugio. Entrando vi sembrerà che le pagine di Conrad, di Melville o di O' Brian abbiano preso d'improvviso forma e vita. L'Osteria è infatti un covo antico di marinai. Due sale: bellissime. La prima, quella d'ingresso, ha un pavimento in graniglia a mosaico, arredi di navi come una chiesuola, boiserie alle pareti e una teoria di bottiglie sulle scansie al soffitto alternate a una invidiabile collezione di ceramiche. Bellissimi anche i lampioni. Ma un vero capolavoro è il grande bancone in legno scuro con il ripiano di marmo. Roba che verrebbe voglia di comprarselo! La seconda saletta è più intima e raccolta, ha una volta a botte ed è ingentilita da antiche ceramiche. I tavoli contornano il perimetro della stanza mentre all'esterno pende la lavagna con il menù del giorno. Altissimo tasso di autenticità anche nella proposta gastronomica officiata dalla padrona di casa, la cuoca mamma Maria Fascio che da ben 38 anni prepara delle buonissime specialità quali: mes-ciua (zuppa di ceci, fagioli cannellini e grano), vanto del Levante e della Lunigiana (questo piatto è nato dal fatto che i marinai di La Spezia cucinavano ciò che fuoriusciva dai sacchi trasportati dalle navi facendo bollire il tutto; poi il capitano provvedeva a fornir loro l'olio e il pepe), un piatto meraviglioso soprattutto nelle notti di Libeccio! E poi spaghetti al pesto, l'insalata di polpo, le cozze ripiene al modo della Maria (che quest'anno copie 86 anni), le acciughe con aglio, olio, origano e capperi. Poi pescato se ce n'è, carne secondo i giorni. Ma sempre ottimi formaggi e salumi. La proposta dei vini non è vasta ma assai ben scandita. A tutto questo aggiungete un'altra ragione per venire qui: il titolare, Antonio Clerici. Eclettico, solare, ligure, ma anche

levantino: ironico. È cantautore, basti dire che un suo pezzo – Non dormire questa sera – gli è valso il primo premio al concorso di Montecatini per la canzone d'autore, e che nella sua casa che si affaccia sul Golfo dei Poeti colleziona sculture: ne ha più di 200. Ve l'ho detto, siamo al centro di una strana congiunzione di sentimenti!

RAPALLO (GENOVA)

U Giancu

via San Massimo 78, località San Massimo, 16035 , Tel. 0185 260505, 0185 261212

ugiancu@mac.com, www.ugiancu.it

Coperti: Interni 90; Esterni 60
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 - 40 euro
Menu: celiaci

Immaginatevi un appassionato d'arte, che vorrebbe creare l'arte. Questo è Fausto Oneto che

gestisce il locale insieme con il figlio Emanuele. E a suo modo fa cucina d'artista: nel senso che riproduce il vero (le stagioni, la campagna, la tradizione, il territorio) e lo trasfigura con la passione. Ma la passione di Fausto restano gli artisti. Pensate, in 35 anni ha collezionato 700 disegni, con cento stili diversi. Alcuni sono autentici capolavori e così il suo locale è di fatto una galleria d'arte, anzi meglio un campionario della creatività mondiale. Con queste credenziali logico dunque che U Giancu (è il soprannome di Fausto) sia diventato un personaggio fuori dagli schemi, capace di catturare l'attenzione dei media internazionali. Ma lui non ha fatto altro che seguire la sua passione. E con la stessa passione si occupa della cucina. Dalla quale estraiamo – citiamo uno dei menù che periodicamente cambiano – tra gli antipasti: panissa di farina di ceci fritta, focaccette con formaggio, salame felino, verdure miste sottolio, frittelle con le cipolline, bruschette con salsina di pomodori secchi, degustazione del carciofo in 5 mosse: crudo, fritto, al vapore, sottolio, al forno; tra i primi: taglierini di grano kamut con funghi o con carciofi freschi, piccagge di farina di castagne al pesto, pansoti di zucca al burro e salvia, zuppa di carciofi e patate, o di ceci a zimino con bietoline e funghi o di cipolla ed emmental; tra i secondi: tagliata di manzo con insalata e carciofi, vero gallo ruspante cresciuto a San Massimo cotto al forno con patatine novelle, stinco di maiale, tomino al forno, sformato di cardi con fonduta di robiola erbe e fiori di preboggion in insalata. E per chiudere ecco alcuni dessert: crostata di marmellata servita con un calice di moscato, panera al caffè con rum e chicchi di cioccolato, nocciolato di gianduja servito con baloon di Cognac, biscotti brutti ma... brutti con un calice di Brachetto, gelato fiordilatte e cioccolato. Ma questo è solo un modesto campionario del molto che U Giancu (carnagione chiara, capelli biondissimi, appunto il bianco) saprà offrirvi. E c'è qualcosa di più: è l'attenzione straodinaria ai prodotti. Così

avrete solo patate quarantine, nel preboggion solo le erbe spontanee di quel momento, solo l'extravergine che si produce da solo. E a dire di quanta attenzione pone al cliente c'è il fatto che per i celiaci (la cucina ligure prevede molti farinacei) vengono preparati piatti appositi. Buona la carta dei vini che conta 300 etichette regionali e nazionali. A pranzo, nella bella stagione, è incantevole e rilassante mangiare nel giardino ombreggiato da un pergolato ricoperto da piante e fiori lillà. Ma se vi capiterà di mangiare nella sala interna, non potrete non accorgervi che le pareti sono completamente ricoperte da disegni, piatti e oggettistica varia.

SANREMO (IMPERIA)

Trattoria La Madonnina - Da Fulvio

strada San Martino 30, 18038 , Cell. 380 4137950

info@trattoriadafulviosanremo.it, www.trattoriadafulviosanremo.it

Coperti: Interni 25
Chiusura: domenica
Ferie: 2 settimane a maggio; 2 settimane e a novembre

Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 15 - 20 euro

Ancora più energico e più appassionato si è presentato l'eclettico ed esuberante chef Fulvio Bordogna che gestisce questo piccolo antro di golosità insieme alla moglie Fiorella Lombardi. E fa tutto con estrema passione, con sapiente generosità e con eclettico fervore (forse è l'Accademia Italiana del Peperoncino di cui fa parte a dargli questo fuoco!). La sua cucina rispecchia in toto il suo modo di essere e così trovate piatti tradizionali accanto a specialità di respiro più internazionale, più moderne e più accattivanti. Ecco allora che dal menù – che varia quotidianamente in base a ciò che offre il pescato e il mercato – spuntano: paella, cappon magro, cous cous, stufato d'asino, cassoeula, trippa, fritto misto di pesce e anche aragosta in una piccola follia d'amore, crostini alla forestiera, involtini di salmone, risotto marittimo, spaghetti del cavalleggero, sugo di galletto livornese, zuppa dei pescatori e zuppa savoiarda (queste ultime ricette le potete trovare nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Ad aiutarvi nella scelta dei piatti c'è eventualmente un menù degustazione a 20 euro (oltre a un menù tutto dedicato ai bambini a 8 euro). E nel bicchiere? Una ventina di etichette di vino che ben si accostano alla cucina di Fiorella e Fulvio. Infine vi segnaliamo che si organizza una volta al mese una serata a tema e spesso anche dei last-minute, solitamente al venerdì, comunicati via internet il lunedì. Gli ospiti che si presenteranno "invitati" dal Mangiarozzo avranno uno sconto del 10% per due coperti sul menù del giorno!

SANTA MARGHERITA LIGURE (GENOVA)

Trattoria degli Amici

via Torre San Gioacchino 2, località San Lorenzo della Costa, 16038 , Tel. e fax 0185 285915 , Cell. 349 7227168, 347 1553302

tratt.amici@libero.it

Coperti: Interni 40; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili in febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 33 - 40 euro

Locale spartano e accogliente, quello gestito da Pierangelo Bernardi e Ottorino Cusin; il primo orchestra la sala, il secondo sta ai fornelli. La cucina segue la tradizione ligure: si parte con gli antipasti, come quello di mare detto “Amici” o con tortino di melanzane, muscoli alla marinara o gratinati con pomodoro origano e Parmigiano (una vera specialità). Si prosegue con pansotti alla salsa di noci, spaghetti ai frutti di mare, zuppa di verdura, tagliatelle con olive e pesto di trevisana. Infine i secondi con pollo novello al carbone, costata di vitello alla brace, zuppa di polipetti, fritto misto del Golfo Tigullio, totani e gamberi fritti, pesce alla paesana con olive e pinoli, orata o branzino alla brace e una

prelibatezza: i gamberoni alla San Lorenzo. A chiusura dessert fatti esclusivamente in casa, tra cui la mitica torta “Amici” con mandorle e carote con gelato e cioccolato caldo, una millefoglie con sottobosco di stagione, torta di mele con gelato e tiramisù. Da segnalare che nei mesi di settembre e ottobre le sere del martedì e del venerdì si organizzano cene con tema “Il fungo protagonista”. Chi si presenterà con questa guida in mano riceverà uno sconto del 10%!

SARZANA (LA SPEZIA)

Osteria Panzallegra

via Mascardi 21, 19038 , Tel. 0187 610606

Coperti: Interni 30; Esterni 10
Chiusura: domenica a pranzo, lunedì e martedì; in luglio e agosto solo lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Locale familiare dall’ambiente caloroso, caratterizzato da una tipica cucina ligure anche se

contaminata a tratti da quella toscana. Paola Landi, chef patronesse del “vapore”, prepara pietanze esclusivamente e rigorosamente con prodotti freschissimi. Pensate che inserisce in carta piatti di pesce solo se è pescato di giornata. In tavola muscoli ripieni, carpaccio di baccalà, trofie coi muscoli, tagliatelle – le paste sono tirate a mano da Paola –, ravioli di baccalà, vellutata di acciughe, agnello con olive, baccalà gratinato, coniglio fritto, trippa. I dessert, fatti in casa, sono golosissimi, ancor più se seguiti da un bicchierino di limoncino al basilico. Non male la carta dei vini che conta circa 50 etichette, con un occhio di riguardo per la Liguria e la Toscana.

SAVONA

Il Cantuccio

via dei Cassari 14/r, 17100 , Tel. e fax 019 813113

Coperti: Interni 40; Esterni 15
Chiusura: domenica
Ferie: ultima settimana di agosto; prima settimana di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Menu: vegetariani; celiaci

Carattere spontaneo e accogliente: ecco le caratteristiche del titolare e chef Andrea Milesi e della sua trattoria. Se capitate a pranzo potrete saziarvi con primo, secondo e contorno a un prezzo modestissimo! Il menù serale è invece alla carta e prevede pietanze di terra e di mare: tortini e sformati di verdure, ravioli di pesce, raviolini con carne e verdure, l'esclusiva stracchinaccia (una specie di focaccia di Recco), tagliata di vitellone, rombi e branzini. Per indicarvi su che cifra di locale siamo vi diciamo solo che Andrea fa la pasta fresca utilizzando ben 30 rossi d'uovo per ogni chilo di farina! E poi i dolci, buonissimi, anch'essi artigianali come la torta di nocciole, la bomba ghiacciata al caramello, il semifreddo alle noci. Ma la vera specialità de Il Cantuccio è che qui non si fanno specialità: ad Andrea, infatti, non piace ripetersi e quindi varia moltissimo il suo menù. Nel bicchiere trovate soprattutto la Liguria con 70 etichette.

SESTRI LEVANTE (GENOVA)

Ristorante Polpo Mario

via XXV Aprile 163, 16039 , Tel. 0185 487240, 0185 480203 , Fax 0185 480203

info@polpomario.com, www.polpomario.com

Coperti: Interni 90; Esterni 24
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Locale storico quello gestito da Rudy Ciuffardi, ricavato dalle fondamenta del cinquecentesco Palazzo Federici, che propone cucina genovese dal 1891. Il pesce è sempre freschissimo, ne è garanzia il peschereccio di proprietà del ristorante che ogni giorno prende il largo. Polpo Mario è il cuore della ristorazione di Sestri Levante; il suo legame col mare è palese anche solo entrando nel ristorante (non è un caso che il locale sia stato chiamato come il loro vecchio peschereccio). Infatti l'arredamento è in stile marinaro, tutto in legno, con un tocco chic come fossimo in una barca; alle pareti foto di illustri personaggi venuti nella locanda. Quando decidiamo di prendere un aperitivo entriamo nell'attigua enoteca Cantina del Polpo: qui pannelli e mobili di un vecchio veliero sono gli unici arredi che troverete. Daniele Guidi, lo chef da più di vent'anni, ci spiega che Polpo Mario è il piatto storico, da sempre nel menù, cotto al vapore e servito con le patate. Ma ci sono anche altre specialità, come spaghetti al ragù di polpo o alle alghe marine fresche (colte da Rudy stesso, che ritiene che le alghe siano afrodisiache, quindi attenzione alla compagnia), crema di zucca con totani brasati, tagliata di tonno in crosta di sesamo con cipolle di Tropea, soffiato caldo al cioccolato, salsa inglese. Ma andiamo con ordine; si parte con gli antipasti, tra cui antipasto di mare del giorno, salame nostrano, pâté e soppressata di polpo, muscoli

ripieni, frittelle di rossetti, carpaccio di tonno nostrano, misto di pesce crudo del golfo con sushi, carpaccio di pesce tiepido con carciofi, gamberoni su passata di ceci e farro. Ottimi anche i primi: trofie al pesto alla contadina, spaghetti al pomodoro, gnocchetti zia Evelina, risotto ai frutti di mare, ravioli al ragù di triglia, spaghetti alle vongole veraci o al granchio reale. Seguono i secondi: fritto misto peschereccio, totani fritti, orata ai ferri o alla ligure, branzino al forno o al sale, gamberoni al gratin alla sestrina, bianco d'orata a vapore con pomodoro e basilico, seppie alla piastra, tagliata di manzo con carciofi. Per finire: spuma di torrone con salsa al pistacchio, millefoglie di fragole, mele flambate con gelato di marroni, spicchi d'arancio con scorzette caramellate, panciugo big (specialità di Sestri Levante), sorbetto al limone. A consigliarvi sull'abbinamento vini c'è Morena, sommelier, che vi indicherà l'etichetta giusta tra le 400 in carta; buona anche la scelta dei distillati. Nella bella stagione potete mangiare all'aperto sui pochi tavoli spartanamente sistemati nel dehors. Da segnalare che spesso si organizzano serate a tema con cena degustazione a 35 euro.

SORI (GENOVA)

Osteria Da Drin

frazione Capreno 66, 16030 , Tel. e fax 0185 782210

osteriadrin@alice.it

Coperti: Interni 70; Esterni 35
Chiusura: mercoledì
Ferie: metà settembre; metà ottobre; Natale ed Epifania
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Qui potete trovare unicamente cucina tradizionalissima del posto: a partire da focacce farcite, proseguendo con gli immancabili pansoti in salsa di noci, minestrone, trofie al pesto, gnocchi, lasagne e ravioli, fino ad arrivare alla cima alla genovese, agnello ai carciofi, coniglio in casseruola alla ligure, stoccafisso accomodato e fritto misto all'italiana. Per concludere in dolcezza ecco a voi: tortino di mele caldo con gelato, sfogliatina con crema Chantilly e altri dolci che variano periodicamente. Da bere a scelta un vino tra una cinquantina di etichette. Pasta e dolci vengono fatti in casa da mamma Marilva insieme ai suoi figli Gianni e Gabriele. L'accoglienza in sala è invece riservata al simpatico marito, Mario Castagnola. Il locale è rustico e comprende una saletta interna e una veranda dove mangiare per godersi il panorama. Si segnala che qui vengono preparati anche piatti per vegetariani e qualcosa anche per celiaci.

Trattoria Il Boschetto

via Caorsi 44, 16030 , Tel. 0185 700659

www.trovavetrine.it/boschetto

Coperti: Interni 170
Chiusura: martedì
Ferie: 15-22 marzo; 10-30 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Ancora una segnalazione del bravo Morino, che si presta a sondare le terre liguri con passione e attenzione. Siamo sempre a Sori e il signor Ugo in sala e Luciana in cucina sono i "fratelli del sapore di mare", perché in questa loro accogliente trattoria danno conto – e da ben 48 anni – soprattutto del pescato. E dunque com'è logico i piatti cambiano secondo mercato. La mano di Luciana è particolarmente felice nel trattare il pesce; nei primi, quasi tutti di pasta fatta in casa e conditi sia con prodotti dell'orto che della paranza, ha una marcia in più. Il conto poi è estremamente contenuto: c'è un menù – che chiamano turistico, ma non preoccupatevi: non è una "sola" – a 22 euro e a pranzo, nei giorni feriali, c'è il menù lavoro a 13 euro. E tanto basta. Il locale è pregevole anche per l'ambientazione al limitare della strada che va a Sori, con verande e terrazze. Annessa c'è anche una focacceria molto divertente per chi vuole mangiare veloce, ma intende assaporare comunque il profumo della terra ligure. Dalla cucina escono solo piatti di territorio, la qualità della materia prima è buona e dunque il risultato finale del piatto è di notevole spessore gustativo. Tra le specialità: pasta fatta in casa, pansoti in salsa di noci, sugo di astice, risotto ai frutti di mare, moscardini affogati, tanto pesce crudo, funghi quasi tutto l'anno, scampi. Tra le altre proposte si possono assaggiare i tortelli e i tagliolini al sugo di carne, la carne in

griglia e quando c'è il pesce alla stessa maniera. Molto buoni i dolci ai quali si applica Michele, il nipote di Ugo, che propone crostata di frutta di stagione, torta di mele calda col gelato, meringata, schiacciata dolce. La cantina è contenuta, ma con ottimi spunti sia liguri, sia piemontesi, sia "nazionali" (una cinquantina di etichette).

Trattoria Rosa

via Nopiano 41, località Sussisa, 16030 , Tel. 0185 700195

Coperti: Interni 100; Esterni 30
Chiusura: a pranzo, tranne dal venerdì alla domenica; in inverno lunedì e martedì, in estate martedì
Ferie: 20 giorni in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Come dire: la Liguria, quella vera che sa di orto, di profumi forti, di inebriante solatia natura non si smentisce mai se se ne sanno trovare le radici. Merita il viaggio a Sussisa una sosta da Rosa per gustare piatti d'antan e ritrovare i sapori autentici della terra ligure. A suggerirci questo indirizzo è stato Giuseppe Morino, fedele lettore del Mangiarozzo, buon gourmet e soprattutto innamorato della sua Liguria. C'è un menù degustazione a 25 euro bevande escluse (i vini sono lo stretto indispensabile: una decina di bottiglie) se non si accetta una caraffa di vino della casa. Altrimenti anche il "bere" è compreso. Vi portano due antipasti, due primi e due secondi che interpretano perfettamente una carta

variabilissima secondo stagione e secondo disponibilità di mercato. Ad acconciare i piatti è Cristina Draghiroli, compagna di vita di Ennio Angelo, un ligure a tutto tondo, ciarliero, conoscitore della sua terra, ospite simpatico. Tra i piatti di maggior successo ci sono in entrata le focaccette calde con i formaggi (tipo gnocco fritto emiliano ma meno pesante perché basato su ingredienti vegetali), poi verdure ripiene, gli immancabili pansotti al sugo di noci, le tradizionalissime trofie al pesto, un croccante fritto alla ligure, il coniglio e la cima alla genovese. I dolci sono casalinghi e abbondano le crostate (cioccolato e pere, cioccolato e mele), un buon tiramisù. La sosta è piacevolissima e nel fine settimana la trattoria è sempre piena, vi consigliamo quindi di prenotare.

VARESE LIGURE (LA SPEZIA)

Albergo Ristorante Amici

via Garibaldi 80, 19028 , Tel. 0187 842139 , Fax 0187 1855908

info@albergoamici.com, www.albergoamici.com

Coperti: Interni 120; Esterni 40
Chiusura: mai, tranne il martedì dal 20 settembre al 15 giugno

Ferie: 20 dicembre- 20 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Siamo nella cosiddetta Valle del Biologico e da qui, proprio da qui parte la cucina di Marco e della famiglia Marcone: il menù – esclusivamente di terra – che troverete in questo bel ristorante che fa parte dell'omonimo albergo è tutto ligure, costruito su prodotti rigorosamente locali, naturali e possibilmente di cooperative o di piccoli produttori (in modo da poter aiutare e potenziare anche la microeconomia locale). Se questo non vi basta ci sono "solo" 200 anni di ristorazione alle spalle (e non ci pare poco) dei Marconi a fare da garanzia. Ma andiamo a vedere quali sono le specialità di Marco: tra i primi corxetti (un tipo di pasta fresca rotonda con motivi geometrici o floreali, un tempo piatto delle grandi occasioni e delle feste e non c'era famiglia importante che non avesse il suo stampo), ravioli alla genovese, sciuette di farina di castagna, tomaselle, stecchi alla genovese, porcini della Val di Vara. La carta prevede tra l'altro, a cominciare dagli antipasti: crostini al lardo di Varese, sformatino di carciofi e patate, antipasto misto; a seguire: tagliatelle al sugo di funghi porcini, le immancabili trenette al pesto, nidi di spinaci e Ricotta al forno, zuppa di verdura. I secondi prevedono, tra l'altro, la cima alla genovese, arrosto di vitello, petto d'anatra all'arancia, coniglio alla ligure, i crocchini (fritti di carne avvolti nell'ostia) e pescespada al tegame. Dulcis in fundo dessert fatti in casa (come tutto del resto), tra cui crostate e semifreddi. In alternativa una discreta selezione di formaggi biologici rigorosamente della Cooperativa Casearia Val di Vara. E nel bicchiere? Una quarantina di etichette quasi tutte liguri. Il tutto in un ambiente molto curato, quasi elegante, con una mise

en place che avvantaggia la cucina.

LOMBARDIA

ACQUANEGRA SUL CHIESE (MANTOVA)

Trattoria Al Ponte

via Ponte Oglio 1312, 46011 , Tel. 0376 727182 , Cell. 349 1536050

martini_dario@hotmail.it

Coperti: Interni 35; Esterni 20
Chiusura: lunedì e martedì, tranne nei festivi; a pranzo in agosto
Ferie: variabili in gennaio e luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 euro

Un'antica stazione di pedaggio, a cavallo tra le terre di Cremona e di Mantova, oggi si trova a esser sede di questa caratteristica trattoria. A pochi passi dal vecchio ponte di ferro sull'Oglio, troverete il locale di Vania Zoppini e Dario Martini: ambiente rustico, archi a mattoncini, tavoli in legno, atmosfera cordiale e calorosa. La cucina contempla più che altro

pesce e in particolare pesce di acqua dolce. La tavola parla della tradizione, del territorio, della stagionalità, anche se non manca qualche piccola intrusione di creatività da parte della brava Vania. È lei che sfacchinando in cucina prepara sfiziosi antipasti quali la terrina di pesce di acqua dolce con luccio e lavarello o coregone, l'anguilla in carpione con cipolle di Tropea, la fritturina di saltarelli e zucchine. A seguire i primi realizzati con tutte paste fatte in casa: gnocchetti di patate e zucca su fonduta di provolone, caramelle di luccio ai semi di papavero ed erbe aromatiche, bigoli al torchio con polpa di pesce gatto; da non perdere i tortelli di prugne. Tra i secondi spiccano i filettini di pesce persico alla mediterranea cucinati con olio extravergine d'oliva, pomodorini, fiori di cappero e olive taggiasche, anguilla al limone della nonna Maria, filetti di storione al ripieno di zucca, luccio alla Vania e Dario con verdure, mandorle, capperi e mela rossa servito con la polenta abbrustolita. E ancora piatti di carne: ganascini di maiale all'anice stellato, coniglio disossato, bocconcini d'oca stufati. Dulcis in fondo torta di pere e l'imperdibile anello dei Gonzaga con crema di zabaione e mascarpone. Buona la carta dei vini con un centinaio di proposte locali e nazionali.

ALBINO (BERGAMO)

Bigio L'oster

via Santuario di Altino 2, località Vall'Alta, 24021 , Tel. 035 770820 , Fax 035 258002 , Cell. 347 5380160

info@bigioplayjazz.it, www.bigioplayjazz.it

Coperti: Interni 160; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: 15- 31 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani

Difficile dire se sia più vicino a Cole Porter o a Michel Petrucciani. Forse Claudio Finazzi, che è il patron ed un virtuoso del fornello, ha con il grande pianista francese un'affinità interpretativa, espressa appunto nelle sue opere, i suoi piatti. Che forse per questo cuoco innamorato del blues e della terra è qualcosa di più di una semplice opzione di vita: è credere in quello che si fa. E lo fa benissimo da 16 anni in questa "cave" dove arte e cucina si alimentano vicendevolmente, dove la musica è un ingrediente fondamentale, dove il territorio si racconta ai sensi. Finazzi è il prototipo di come debba essere un'osteria del Mangiarozzo. Claudio confida: «Noi rappresentiamo chi torna indietro. Questa nostra civiltà occidentale ha bisogno di decrescere per tornare a crescere, deve tornare alla terra perché senza la terra non siamo nulla. È la terra la genesi del tutto». Ed ecco considerare nella sua osteria solo prodotti della bergamasca, solo i suoi maiali e gli ingredienti che cava da orti di fidati contadini. È la declinazione calligrafica della cucina come cultura, del cibo come

essenza del territorio, del fare da mangiare come atto di creatività. Non è un caso che l'osteria abbia ricevuto premi importanti per il sodalizio cucina&cultura; nel 2002 il premio nazionale Guggenheim per l'impegno nella cultura e nell'arte; nel 2005 il premio Telecom. Il locale sorge su un terreno della Curia di Bergamo (accanto a un celebre e antico santuario), e si stanno per aprire le tre cantine di affinamento per il vino, i salumi e i formaggi. Due le passioni: il jazz e il maiale. Qui è stato ideato il Jazz Festival At Niuporc e in abbinamento vengono proposti menù degustazione dai 25 ai 30 euro. Per quanto riguarda l'altra passione, quella per il maiale, l'osteria per l'appunto si chiama Bigio, in onore di Luigi, il primo maiale che qui venne macellato. L'ambiente rustico di montagna è dominato da immagini del maiale e da riferimenti jazz. Tra le specialità: la zuppa di fosso, i casoncelli della bergamasca, i risotti con le erbe selvatiche, la porchetta con le mele Cotogne, l'asino stracotto, le carni come cervo, capriolo e cinghiale in umido con la polenta, e infine il pollo Bigio imbottito con quaranta spicchi d'aglio. Ed ancora riso con funghi ed erbe del Monte di Altino, risotto certosino con baccalà e biligòcc, zuppa di trippe, cò de mandulì buìt, porka paprika, papero coi chiodini, baccalà con le uova di gallo, agnello bombet con erbe d'inverno, terrina di anguilla con uova di aringa barbuta. Ottima la selezione di salumi (antichissimo il salam de la carne 'ntrega con lingua e guanciale interi; ottimi il cotechino, il lardo, la tetta di vacca e la spalla di pecora sotto fieno) e formaggi (11 qualità diverse, anche di capra) della Valle del Lujo. La maggior parte delle materie prime utilizzate proviene dalla montagna, mentre particolarmente originale è la scelta di dolci contadini, preparati secondo la tradizione oppure reinterpretati, come la crostata ai frutti di bosco, il monte di cuccagna, la morbidosa de pomi, i biscotti coi biligòcc. In carta anche un menù per bambini a 10 euro e uno per vegetariani a 25 euro. Tra i vini disponibili una

ventina di etichette nazionali e cinque tipologie della Valle del Fico – zona con microclima particolare – prodotti da vitigni autoctoni (fu Gino Veronelli a spingerli a coltivarli), per lo più rossi ma ora anche bianchi; ottimo è il Jazzy di Moscato Giallo. E se andate da Bigio vi racconteranno, a testimonianza del loro amore per la terra, che tra queste montagne si fanno i tessuti più esclusivi del mondo come ad esempio i fili speciali, in collaborazione con la Missoni, per la realizzazione di maglioni. Il Job Sweater nasce infatti con la lana di una pecora, la Gigante Bergamasca, che era quasi estinta: la scovò Mus - solini in Etiopia. La portò qua, poi nessuno se ne era più curato perché la gente non andava più in giro con quelle maglie-corazze fatte con una lana che sembra fil di ferro. Ora in mezzo alle vigne, ma c'è da scommetterci anche nei party informali, ci saranno di nuovo questi maglioni frutto del vello di una pecora capocciona e selvatica, la stessa pecora da cui quelli di Bigio ricavano una Ricotta forte, decisa al gusto come lo Strachitund, un formaggio che fatto a novembre si apre dopo otto mesi. A inebriare di un profumo di storia la storia di Bigio. Che è anche la nostra storia.

ARTOGNE (BRESCIA)

Agriturismo Le Frise

località Rive dei Balti 12, 25040 , Tel. e fax 0364 598298 , Cell. 338 8897811

info@lefrise.it, www.lefrise.it

Coperti: Interni 70; Esterni 20
Chiusura: aperto sabato a cena e domenica a pranzo; su prenotazione per compagnie anche a cena di giovedì e venerdì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Immersa nella natura della Valle Camonica, sorge l'azienda agrituristica di Luigi Martini. Il locale del ristorante è rustico e accogliente: arredamento in legno, travi a vista sul soffitto, spezzoni di muro in pietra, pareti che trasmettono solarità con quella tonalità giallo sole. La stessa solarità che Luigi mette nell'accoglienza dei suoi ospiti e nella passione per la cucina. E sì, perché Luigi è pure lo chef (insieme a Emma Rota) e per far gustare a pieno il suo territorio si è anche inventato un menù degustazione a 35 euro che comprende 4 antipasti, 2 primi, 2 secondi e il dolce, oltre al menù per bambini proposto a 15 euro. Ma sbirciamo la carta: per cominciare sformatino di porro con vellutata di Fatulì, mousse di crescione (ottima), pâté di germano, salumi vari quali pancetta, lonza affumicata, mortadella, salame, coppa, speck e ottimi formaggi Caprini in abbinamento a mostarde e a confetture della casa. Come primi gnocchetti alle erbe, casoncelli con ripieno di Ricotta e limone, zuppa del pastore. Sfiziosi e gustosi anche i secondi con cosciotto di capretto al forno, capretto arrosto, cinghiale alle erbe aromatiche, tagliata di manzo Piemontese. Per chiudere una serie di dolci fatti in casa. Caffè alla moka. Anche la carta dei vini è strettamente territoriale perché vanta una cinquantina di etichette, quasi tutte della valle con

qualche incursione nelle province limitrofe, ma mai fuori dei confini della sua amata Lombardia. Nel periodo autunnale e invernale si organizzano serate a tema sulla gastronomia della cultura pastorale. E per chi volesse prolungare il soggiorno nelle lande della Camonica basta dirlo al nostro caro patron che mette a disposizione dei suoi ospiti 3 camere per il pernottamento.

BASIGLIO (MILANO)

Trattoria dei Cacciatori

via Roma 2, 20080 , Tel. e fax 02 90755035 , Cell. 348 8500395

info@trattoriadeicacciatori.net, www.trattoriadeicacciatori.net

Coperti: Interni 75; Esterni 70
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Un’osteria dal sapore antico quella gestita da Paolo Di Cicco e Alessandro Pozzoni. Dal 1921 vengono tramandate non solo la filosofia gastronomica così tanto affezionata al territorio e alle stagioni, ma anche la passione e la dedizione per l’accoglienza e la tradizione. Il ristorante è situato in un edificio storico di Basiglio: arredamento in legno, atmosfera familiare e informale. Ma nel periodo caldo è incantevole godersi il pasto seduti ai tavoli nel dehors. Vi vedrete arrivare dalla cucina direttamente in tavola salumi misti e frittelle, Tomino in crosta di semi di papavero con misticanza di verdure cotte, cestinetto croccante di polenta e Grana con insalatina di carciofi, puntarelle, spinaci novelli freschi, scaglie di Quartirolo e arancio a vivo; e questo è solo l’inizio. Lo chef Ivano Grilli, milanese da generazioni, forte di 42 anni di esperienza nella cucina tipica lombarda e nazionale vi proporrà settimanalmente i suoi variegati piatti tra i quali primeggiano l’orecchia d’elefante alla milanese, la cassoeula, le carni alla brace con Fiorentine, costate cotte sulla griglia a vista nel dehors; griglia alimentata – pensate – con vero legno di acero, il quale assicura una perfetta cottura. Annaffiate poi il tutto con una buona bottiglia di vino, a scelta tra 20 proposte. Paolo e Alessandro inoltre propongono il menù di degustazione a 35 euro, quello per bambini a 15 e per vegetariani e celiaci a 30. Infine qui gli amici a quattro zampe possono entrare e a disposizione dei clienti c’è un ampio parcheggio. Chi si presenterà qui con questa guida in mano riceverà uno sconto del 10% sul menù della carta.

BERGAMO

Osteria Vineria Bacco Matto

via San Giovanni Bosco 40/b, 24126 , Tel. 035 310330 , Fax 035 19904015 , Cell. 328 5345388

info@baccomatto.it, www.baccomatto.it

Coperti: Interni 80; Esterni 50
Chiusura: sabato a pranzo; domenica a pranzo
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Osteria, vineria, griglieria e chi più ne ha, più ne metta! L'identità gastronomica e l'impronta tradizionale che il patron Dario Mascher ha voluto dare al suo locale sono ben definite e chiare a chiunque metta piede nel suo piccolo impero. Dario vanta un numeroso staff di collaboratori, tutti accomunati da una convinzione: prima che ristoratori, sono stati per anni assidui frequentatori di osterie e trattorie, per cui cercano di mettere l'anima e tutto ciò che hanno potuto apprendere nella loro attività. A spadroneggiare ai fornelli c'è l'abile chef Mattia Paravisi, il quale propone come sunto della sua cucina un menù degustazione tradizionale a 29 euro che comprende aperitivo, piccola degustazione di salumi nostrani, polpettine di carne della nonna Mariuccia, foiade fatte in casa, piatto della settimana di nonna Anna con polenta macinata a pietra. Chi vuole degustare una serie di oli extravergine

italiani con bruschette alla brace può farlo col menù pensato appositamente a 10 euro. A tavola si inizia con una sfiziosa selezione: “Ol formagér” con miele confetture e mostarde, prosciutto crudo San Daniele affettato dalla mitica Berkel, salumi nostrani, carpaccino di carne salada del Trentino su letto di insalatina e cipolla fresca, tartare al naturale di filetto di manzo con salse a parte e crostone di pane alla brace, sformato di zucca e rosmarino con cialda croccante di Parmigiano e salsa di scalogno. Si prosegue con le paste fresche fatte in casa: gnocchetti di Ricotta con radicchio trevisano e Gorgonzola dolce, foiade con funghi porcini e Fonduta leggera di Toma fresca, ravioloni ripieni di pasta di salame del Roby e Branzi (è un formaggio) con crema di salvia fresca, bucatini artigianali Latini trafilati in bronzo all’amatriciana, orzo perlato in crema di fagioli cannellini e guanciale croccante, risotto Carnaroli mantecato con salsiccia nostrana e cavolo nero. Ma la vera specialità della casa è la carne cotta alla brace a vista da Dashamir Dizdari: dalla Fiorentina alle costate, dai filetti di manzo al controfiletto di puledro, dalle tagliate alla superba porchettina nostrana (su prenotazione), o alla “Rosa di cuore” di filetto scottato e poi tagliato. Buonissime le polente con granoturco macinato a pietra cucinate in vario modo con il ragù di carne, con lardo e salame, con Taleggio nostrano, con funghi porcini ecc. Ottima sia la carta dei vini, che vanta una selezione di circa 350-400 etichette, che quella dei distillati. Inoltre qui i bambini godono di un loro menù a 12 euro e bellissima sorpresa per loro è quella che la domenica ed il lunedì sera hanno a disposizione uno spazio gioco gratuito (su prenotazione e per bambini fino a 10 anni). Da segnalare che si organizzano con cadenza trimestrale le Feste dello Champagne con musica e animazione (l’importazione dello Champagne è diretta). L’ambiente è rustico ma accogliente e confortevole, dai toni caldi e dall’arredamento in legno; curiosi sono i tralci di vite che si calano dal soffitto, sorretti da

un pergolato. Il Bacco Matto nasce nel gennaio del 2004 e Dario sceglie questo nome come omaggio al dio del buon bere e del buon mangiare; il perché sia matto però dovete visitare il locale e scoprirlo da voi! Prenotando per le sere dal lunedì al venerdì compresi, il ristorante praticherà uno sconto del 10% (bevande incluse) a tutti coloro che si presenteranno con Il Mangiarozzo 2011.

Trattoria La Colombina

via Borgo Canale 12, Bergamo Alta, 24129 , Tel. e fax 035 261402

Coperti: Interni 80; Esterni 50
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: 2 settimane a gennaio e 2 a luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Non lontana dalla casa natale di Donizetti, sui Colli Bergamaschi, sorge questa deliziosa trattoria gestita al femminile da Anna Maria Ciresa e Monia Gambarelli. La loro filosofia si basa su una proposta gastronomica tradizionale e legata al territorio. Le donne di casa rappresentano la mente, mentre Giacomo Bertoli – lo chef – il braccio. Tra le specialità da non perdere ci sono l'asse di salumi tipici bergamaschi, il lardo alle erbe con polenta, i casonsèi (potete trovare la ricetta spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) e lo stinco al forno con la polenta. Il menù guarda alle stagioni e

quindi viene cambiato ogni 15 giorni. Ma possiamo in ogni caso farvi fare un'idea! A dare inizio alle danze potreste trovare insalata vegetariana, sformato di asparagi con Fonduta, insalatina di coniglio con verdure croccanti. A ruota i primi con i già citati casoncelli alla bergamasca, poi foiade con porcini, gnocchetti veri in salsa di Taleggio, risotto allo zafferano e Valcalepio, zuppa di orzo e legumi. Tra i secondi spiccano la polenta taragna coi funghi porcini, brasato, bocconcini di vitello con piselli, tagliata di manzo con rucola e verdure con formaggio grigliato. I dolci sono tutti fatti in casa; assaggiate la torta di mele caramellate, un vero must. Se di fronte alla carta vi dovesse prendere una botta di indecisione, per voi il menù degustazione a 28 euro; e per i più piccini pasta al pomodoro e bistecca con patate al forno. A disposizione anche alcuni piatti per celiaci. Nel bicchiere un buon vino a scelta tra 80 etichette.

Trattoria del Teatro

piazza Mascheroni 3, Bergamo Alta, 24129 , Tel. e fax 035 238862

www.paginegialle.it/trattoriadelteatro-bg

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: 28 luglio-12 agosto
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 35 - 45 euro

La filosofia di Tranquillo Viganò nel gestire questa storica e caratteristica trattoria sta nel seguire la tradizione bergamasca, come leggiamo palesemente dalla carta dei vini che gentilmente porge agli ospiti: una quarantina di proposte che privilegiano la terra e la vigna lombarde. A rendere la gastrosofia una realtà in tavola è lo chef Enrico Viganò che prepara imperdibili casoncelli alla bergamasca (ravioli tipici di Bergamo), risotti, fettuccine al sugo di camoscio nel periodo autunnale o ai porcini. E ancora baccalà con la polenta, brasati al vino rosso bergamasco, cacciagione, capretto al forno con polenta. Da non perdere però gli antipasti, tra cui i gustosi salami accompagnati da polenta nostrana. A concludere il pasto solo dolci fatti in casa: crostate, tiramisù, crème caramel, torta di mele con marmellata di mirtilli. Menù di degustazione a 35 euro. L'ambiente è rustico e informale, l'atmosfera cordiale e accogliente. A chi si presenterà con la nostra guida non verrà applicata la tariffa del servizio e del coperto!

Vineria Cozzi

via Colleoni 22, Bergamo Alta, 24129 , Tel. e fax 035 238836 , Cell. 335 6057650

info@vineriacozzi.it, www.vineriacozzi.it

Coperti: Interni 40; Esterni 28
Chiusura: mercoledì
Ferie: 1 settimana in gennaio; 1 settimana a giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Nel cuore pulsante della Bergamo Alta, questa trattoria è la prova che la tradizione gastronomica del territorio vive ancora in questo localino gestito dalla chef patronesse Simona Magnati. È della sua famiglia dal 1987 ed è da allora che lo gestiscono con passione e dedizione, mantenendo e restaurando addirittura l'antico arredamento del 1848. Intimo, romantico, incantato. E il menù recita lo stesso amore e lo stesso affetto di Simona verso la sua terra. A cominciare dagli antipasti: salumi nostrani con sfoglia di pane alle arachidi e cannolo di Grana, Camembert in crosta di zucchero di canna su pane di segale e misticanza alla senape, sformato di sfoglia alle cipolle brasate con crème fraîche, caponata con melanzane e dadolata di Crescenza. I primi continuano con fusilli di Gragnano con salmone affumicato, orecchiette al tonno macedonia di verdure e scorzette di limoni, insalata di cereali e legumi con verdure e Quartirolo, ottimi gnocchi di patate fatti in casa, tortino di riso zucca e pere con Fonduta alla zola. I secondi non sono da meno né in quantità né in qualità: ecco quindi le seppie al vino rosso con polenta, le guancette di vitello brasate, le verdure saltate allo yogurt e spezie con tortino di riso Basmati, la coscia d'anatra confit con prugne in vaso e patate affumicate, l'insalata di cozze e calamari allo zenzero, l'orologio di formaggi con la loro conserva al trevigiano e amaretti, le costolette di agnello con patate al forno, lo speciale vitello brasato con polenta integrale, l'uovo con Fonduta e tartufo nero. Dulcis in fundo semifreddo allo zabaione con affogato al caffè, tiramisù con scaglie di cioccolato extrafondente, torta ai tre latti o con polenta e fragole, flan di prugne e uvetta, torre di Babele. Se capitate a pranzo Simona ha ben tre diverse proposte di menù da sottoporvi: una a 13 euro con primo, dolce, acqua e caffè; una a 16 con il secondo al posto del primo; una a 19 euro che va dal primo al dolce. Il menù degustazione tipico invece è intorno ai 40 euro. Più che buona la carta dei vini con circa 250 etichette regionali e

nazionali.

BIANZONE (SONDRIO)

Altavilla - Locanda e Tipica Trattoria

via Ai Monti 46, 23030 , Tel. 0342 720355 , Fax 0342 721626 , Cell. 347 2249130

benvenuti@altavilla.info, www.altavilla.info

Coperti: Interni 53; Esterni 34
Chiusura: lunedì, tranne in agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Incantevole, solare, familiare, accogliente, calorosa. Non si può che descrivere così la trattoria di Anna Bertola. Per capirlo basta andare sul terrazzo e spaziare con lo sguardo sul panorama della Valtellina, sulle meravigliose Prealpi Orobie, fare un respiro profondo e lasciare che l'armonia e la serenità che questi luoghi trasmettono vi entrino dentro. Incorniciata da fiori colorati, all'interno la locanda è rustica con arredi e pareti in legno,

scaldata da tovaglie gialle e dalle numerose finestre che donano luminosità alla sala. La cucina parla la lingua del luogo e il compito di tradurla in pietanze da gustare è dello chef Giuseppe. Ed ecco che dai fornelli alla tavola manda bresaola, salumi della Valle e sottoli, ottimi formaggi (ne hanno una selezione di oltre trenta tipi), prosciutto della Foresta Nera con il pane tostato, petto d'oca affumicato su misticanza d'insalata, prosciutto crudo della Valtellina con melone, lardo di Colonnata e di Arnad. Tra i primi sciatt con il cicorino (questa ricetta potete trovarla raccontata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), ravioli di grano saraceno al Bitto e bresaola, pappardelle al ragù di cervo o ai porcini, garganelli al pescespada e pomodorini, minestra di dumega, zuppa di pane di segale con formaggi d'alpeggio. E ancora i secondi con carré di agnello alle erbe, tagliata, filetto di manzo alla griglia o al pepe verde, scaloppine, rotolini di vitello con Bitto giovane e pancetta, medaglioni di cervo allo Sforzato, crostoni di polenta mugna con porcini e selvaggina con funghi di stagione. A bagnare i palati ben 450-500 etichette nella carta dei vini. Buone pure la selezione degli oli con 15 proposte di diverse regioni e la scelta dei distillati con Grappe, acquaviti, Cognac, Brandy, Rum. A disposizione anche un paio di menù degustazione: uno valtellinese a 25 euro che comprende sciatt con la cicoria, pizzoccheri dell'Altavilla, proposta di bresaole, dolce o formaggi della Valle; un altro a base di selvaggina a 32 euro con carpaccio di cervo fumé con rucola, pinoli e vinaigrette, pappardelle al ragù di cervo, costolette di cervo al ginepro o ai porcini, dessert o formaggi. Il ristorante è dotato di una sala fumatori e su richiesta può anche organizzare delle visite nelle cantine locali. Gli amici a quattro zampe "educati" sono i benvenuti. Inoltre per chi volesse prolungare il soggiorno in questo angolo di natura, la locanda dispone di 14 camere per pernottare. Agli ospiti che si presenteranno con questa guida verrà dato un omaggio che

ricorderà loro la valle nel tempo!

BRESCIA

La Trattoria da Ciospo

via San Zeno 22, 25124 , Tel. 030 221049 , Fax 030 5106963 , Cell. 335 6697582

Coperti: Interni 100; Esterni 25
Chiusura: domenica
Ferie: Capodanno a cena; 14 agosto; 16 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Con Ciospo siamo ormai diventati amici di penna. Lui mi scrive, mi racconta, mi porta nel suo mondo giocoso e sento le sue atmosfere, i suoi piatti, la sua osteria che è un luogo anche dell'immaginario materializzarsi. Vi riporto l'ultima missiva, solo uno stralcio, e non credo di violare la privacy. Ecco cosa dice Francesco Allegri che già mi fece inorgoglire dicendomi che da lui era andato il mio conterraneo Roberto Benigni, incuriosito dalla recensione letta su questo libretto. «Come la gallina tornata in su la via a ripetere il suo

gesto, ecco che, nel sentirvi, ritorna il sereno, latori sempre di buona novella in un anno certamente tribolato, dove la tempesta, il che è gratificante, ci sta solo sfiorando. E dunque: Buongiorno a voi, ben, come ogni anno, tornati!». Mi pare che basterebbero queste poche righe a farvi venir voglia di andare a trovarlo. Ma vi darò qualche altro motivo. Intanto il locale che è suggestivo: una palazzina in stile fin de siècle sul tono dell'ocra acceso con uno sporto dove c'è la riproduzione di un Brueghel, diviso in salette affrescate; che Ciospo ha la passione per la pallanuoto e che il menù della sua osteria è quanto di più eclettico si possa immaginare con una fusione bresciano-romana davvero intrigante. Poi c'è lui che è davvero un personaggio. Ho scritto che somiglia a Cocco Bill, il cow-boy di Jacovitti, ed è vero, ma in realtà Francesco è anche un sensibile cultore delle buone cose e soprattutto un affabulatore d'affetti capace di trasformare in amicizia un incontro. Tanto per dirvi il valore che ha per lui un amico vi dirò che ha un menù riservato a pochi eletti – racconta lui – che è composto di qualche rarità gastronomica e di ricette di dedizione come manzo all'olio, mazzancolle al sale, malfatti, pizzoccheri, tartare di chianina, brutti ma buoni. Tutti ingredienti di primissima qualità, perché a Ciospo tutto si può dire tranne che non presti attenzione alla stagionalità. Così se ci andrete potrete gustare – ben preparate dallo chef Massimo Marchetti, guarda caso amicissimo di Ciospo – tortellini con il bagoss, casoncelli con la zucca, tagliolini al sugo fresco (la ricetta la trovate nel volume Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2010), risotto con porcini (in stagione), bucatini alla matricina e il mitico spaghetto con il pomodoro fresco: è davvero delizioso nella sua perfetta esecuzione ed essenzialità. Merito dell'olio del Garda, del pomodoro fresco e della qualità della pasta. Tra i secondi potrete avere scamone reale (è un taglio di carne che indica perizia in chi lo sceglie e lo cucina) saltato in padella con balsamico, bocconcini di vitello al chili e fagioli

rossi (citazione tex mex), roast beef con bacche di ginepro, polpettone di zia Eugenia e coda alla vaccinara per dirvi quanto qui si cerchi di pigliare il meglio dalle tradizioni gastronomiche italiane. Per chiudere molto buona è anche la lista dei dolci (come peraltro non vi mancheranno salumi e formaggi) che comprende: sbrisolona, brutti e buoni, torta al cioccolato. Celiaci e vegetariani trovano di che sfamarsi e ai bambini vengono offerti piatti "secondo buon senso". La carta dei vini è ben strutturata (esplora anche produzioni bresciane e franciacortine di nicchia) e c'è una vastissima scelta di liquori e distillati. Il tutto per un menù a pranzo da 20 euro e a cena per 30. Per dire ancora una volta: da Ciospo si sta bene.

Locanda dei Guasconi

via Beccaria 11, 25121 , Tel. 030 3771605 , Fax 030 2938989

taniatadiamo@msn.com, www.locandadeiguasconi.it

Coperti: Interni 80; Esterni 45
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

In una calda atmosfera dal sapore antico tre giovani amici, Tania, Thushara e Cristian, accolgono i viandanti che si avventurano per i vicoli di Brescia per rifocillare il corpo con

un buon pasto e la mente con una bella storia. Una storia che narra dei Guasconi, questi intrepidi conquistatori che nel 1513 presidiarono la città. Una storia che narra come la stessa temerarietà e lo stesso entusiasmo siano stati adoprati dai titolari per gestire questa locanda, dal 2004 con l'aiuto anche di Felice e Cesare. Ed eccoci qui, ritornati in un baleno nel passato, in un'epoca medievale, quando si mangiava alla luce di qualche lumino, quando intorno non c'era intonaco ma pietra, quando il profumo della casa era regalato solo da fiori freschi, quando la suggestione e l'intimità regnavano nelle segrete di un castello. Questa è la sensazione che mi ha dato entrare nella locanda. E l'emozione non è diminuita nel gustare le ricette tradizionali che gli chef avevano preparato: a cominciare dall'antipasto misto dei Locandieri, tortino di erbette con crudo di Parma, crudo con melone bianco, culaccia con carciofi grigliati, lonzino marinato alle erbe aromatiche con pera agrodolce, bresaola della Valtellina con crostini al pomodoro e Ricotta fresca, lardo di Arnad con crostini al miele, coppa al forno con peperonata, fagottino dell'orto e proseguendo con minestrone freddo con orzo, gnocchi di patate alla crema di porro e Bagoss, tagliatelle rosse in salsa di Robiola su crema di spinaci, crespelle alla Ricotta e spinaci con salsa al pomodoro, gnocchetti verdi al profumo di Brandy con salsa Roquefort, reginette con ragù grezzo di coniglio, ravioli di Bagoss con salsa di mele al timo con aceto balsamico, lasagnette estive. Tra i secondi meritano attenzione stracotto di cinghiale con polenta (ottimo), tagliata di manzo al sale verde aromatico, filetto di struzzo ai ferri, agnello a scottadito, tagliata di cavallo con pere e pomodoro Pachino, roast-beef di manzo tiepido con salsa alle erbe fini, medaglioni di vitello arrosto su vellutata di piselli e pomodori appassiti, Tomino del boscaiolo, spezzatino di manzo al cioccolato, cosce di pollo alla birra con porri e pistacchi Nell'indecisione la cucina propone un menù degustazione a 22 euro a persona (minimo per

due persone) e quello estivo che si compone di: tortino salato, salame nostrano, insalatina in salsa di verdure, lardo con crostini al miele, coppa cotta al forno con peperonata calda, speck alla piemontese al profumo di tartufo, roast-beef tiepido, medaglioni di vitello arrosto su vellutata di piselli e pomodori passiti, lumache con pancetta saltate in padella, polenta con tartufo nero di Norcia. Nella carta dei vini una sessantina di proposte, per lo più regionali.

Osteria Al Bianchi

via Gasparo da Salò 32, 25122 , Tel. 030 292328 , Fax 030 46885

pinocchio65@gmail.com, www.osteriaalbianchi.it

Coperti: Interni 65; Esterni 25
Chiusura: martedì; mercoledì
Ferie: variabili; agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 26 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Nata come osteria nel 1963, il nome lo deve a un suo illustre gestore che diede fama al locale. L'ambiente è accogliente e informale, con arredi in legno e travi sul soffitto. Si accede da un vicolo vicino piazza della Loggia e la piccola insegna in ferro battuto al di sopra della porta è un indizio per capire che siete arrivati. Ad accogliervi Michele

Masserdotti, il titolare, che vi farà accomodare e vi chiederà se gradite da bere vino sfuso o una bottiglia a scelta tra un centinaio di proposte. Dopodiché la palla passa allo chef, Domenico Mantovanelli, le cui abili mani sono le artefici delle ricette così tanto tradizionali quanto appetitose. Cavallo di battaglia sono le paste tirate a mano, tra cui gustosi malfatti di Ricotta e spinaci, immancabili casoncelli ma anche risotto al peston. Da non perdere tra i secondi la coppa ripiena, la tagliata di manzo, i bocconcini di asino al Franciacorta Rosso, il baccalà in umido e il bertagnì (ovvero merluzzo fritto): delle vere specialità. A chiudere in dolcezza torta sbrisolona e crostate di frutta. La cantina annovera circa 150 etichette. Si confezionano anche piatti per celiaci e vegetariani.

Osteria del Quartino

ia Fabio Filzi 92, 25128 , Tel. 030 383574 , Cell. 328 3808453

mario@osteriadelquartino.it, info@osteriadelquartino.it, www.osteriadelquartino.it; facebook: MarioPietroOsteriadelquartino

Coperti: Interni 70; Esterni 30
Chiusura: sabato a pranzo; domenica, tranne a pranzo in inverno
Ferie: 3 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

«La vita è troppo breve per potersi permettere di bere del vino cattivo! ». Frase diventata oramai un must del locale, una legge di vita per Mario e Pietro Venni, i due titolari. Li troverete in sala ad accogliervi calorosamente e a proporvi un buon vino appunto, tra 300 etichette, per accompagnare le prelibatezze che la signora Olga Piemonti prepara ai fornelli. Dalla cucina vedrete arrivarvi in tavola la tradizione lombarda, sotto forma di casoncelli con carciofi o asparagi, gnocchi al Gorgonzola, tortelloni del Quartino, tartare di filetto di manzo. Ovviamente per cominciare salame nostrano e prosciutto, formaggi e pancetta, il tutto accompagnato da una focaccia appena sfornata; e per finire torta di mele, tiramisù, mousse di mou e gelato alla crema. Se invece siete in preda a un attacco di indecisione di fronte a tutte queste specialità, non preoccupatevi: in carta trovate anche un paio di menù degustazione a 35 e a 40 euro, il menù Bagoss, zuppe e piatti per vegetariani. L'ambiente è rustico e suggestivo: il locale è nato nel 2000 sui ricordi di quello che era un tempo un convento quattrocentesco. A testimoniarlo le colonne con tanto di capitelli originali e le volte a crociera che caratterizzano le sale. Inoltre gli arredi sono in legno, le pareti tempestate di piatti da collezione, foto, dediche di personaggi famosi e amici. Da segnalarvi che la domenica il locale resta chiuso, eccezion fatta per le domeniche invernali quando Olga fa lo spiedo. Su richiesta preparano piatti per vegetariani e celiaci.

BUSTO ARSIZIO (VARESE)

Osteria dul Tarlisu

via Ugo Foscolo 2, 21052 , Tel. e fax 0331 631728

info@osteriadultarlisu.it, www.osteriadultarlisu.it

Coperti: Interni 45
Chiusura: lunedì
Ferie: 1-6 gennaio; agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Ecco come due cari amici riescono insieme a dare vita ad un locale che in poco tempo è diventato un punto di riferimento per la gita fuori porta dei milanesi. E non poteva essere altrimenti visto che l'Osteria dul Tarlisu – il termine Tarlisu, che significa traliccio, si rifà al nome dell'industria tessile locale che produceva il tipico tessuto rigato con cui, nell'Ottocento, venivano accuratamente foderati i materassi e che oggi riveste il bellissimo e grande bancone principale del ristorante – offre al viandante una cucina che si rifà alle origini ma che al tempo stesso strizza l'occhio alla contemporaneità dei palati e dei gusti moderni. I locali sono divisi in due sale, stracolme di oggetti che richiamano una certa ruralità, senza però scadere nel falso tipico, ma anzi creando un ambiente rustico e contemporaneamente elegante, con un'atmosfera calda e accogliente dettata dal colore ocra delle pareti che richiama il sole, dall'illuminazione delle appliques e dalla forte presenza

del legno negli arredi, nei tavoli, nelle sedie, nella credenza e nelle porte scelte con cura dal patron Mauro Demolli. La cucina si adegua e trova spunti nella tradizione lombarda e più precisamente di Busto Arsizio. Ma andiamo a vedere cosa potete trovare nella carta stilata dallo chef Fabio Negri: tra gli antipasti si possono scegliere Tomino alla griglia, lumache alla borgogna (su prenotazione), verdurine in pastella e poi un fantastico tagliere dul Tarlisu. Per dirvi della buona tavola che qui si propone, vi segnaliamo che i piatti seguono le stagioni e la disponibilità del mercato e che quindi il menù varia spesso, anche secondo l'estro dello chef. Tra i primi potete trovare risotto giallo con salsiccia o con frutti di mare o al Castelmagno con le pere o con lo zafferano e l'ossobuco, la pasta e fagioli, gli gnocchi fatti in casa (ma tutta la pasta fresca in genere è di fattura artigianale) con il Gorgonzola o con la crema di tartufo o con il pesto, le tagliatelle coi porcini; e poi si prosegue con succulenti secondi come l'immancabile cotoletta alla milanese con patate, lo stufato d'asino con polenta, la trippa alla lombarda, la tagliata con porcini. Da provare polenta e bruscitti, piatto che consiste nella lenta e lunga cottura di carne di manzo tagliata a coltello in piccoli pezzi, insaporita da vari aromi e vino rosso, servita accanto a una fumante polenta gialla. Quando c'è, imperdibile la casseola interpretata secondo il più rigido canone della gastronomia meneghina. Ottimi anche i dessert fatti in casa e la carta dei vini, con una quarantina di bottiglie che spesso trovate esposte nelle enormi credenze presenti nelle sale accanto a vecchi fiasconi. La particolarità che vi farà sentire a casa: il caffè fatto con la moka. Inoltre vi segnaliamo che spesso vengono organizzate serate a tema secondo la reperibilità degli ingredienti e quindi potrete trovare la cena a base di porcini, di asparagi, di casseola, di zucca.

CAMPODOLCINO (SONDRIO)

Trattoria Due Spade

via Tini 28, 23021 , Tel. e fax 0343 50158

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: sabato, mai in alta stagione
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 27 euro

Un angolo di storia della Valchiavenna. Da oltre cinquant'anni i Gadola regalano un'esperienza gastronomica impareggiabile a coloro che si avventurano in questo delizioso paese. La familiarità è merito di Mara Renata, la professionalità e la tradizione in cucina di suo marito Cesare e di Erica. Il menù sciorina dagli antipasti con bresaola e lardo, ai primi con i pizzoccheri e la polenta, ai secondi con cervo, capriolo e un gustosissimo stinco di maiale. Per concludere in dolcezza il pasto vi consigliamo la crème caramel. Se capitate a pranzo per voi anche un menù degustazione a 12 euro che comprende primo, secondo, dolce e acqua. Il vino è escluso, ma potete sceglierlo tra una cinquantina di etichette, quasi tutte d'animo valtellinese. L'ambiente è suggestivo: il locale è ospitato da un vecchio edificio

settecentesco, un tempo luogo di posta e ristoro. I soffitti sono affrescati con viti, segni dello zodiaco e l'immancabile Bacco che si gode la scena. Incantevole cenare nei mesi freddi nella piccola stube.

CAPPELLA DE' PICENARDI (CREMONA)

Locanda degli Artisti

via XXV Aprile 13, 26030 , Tel. 0372 835576 , Cell. 335 6040738

info@locandadegliartisti.it, www.locandadegliartisti.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: giovedì; domenica a cena
Ferie: 10 giorni a gennaio; 15 giorni ad agosto
Carte di credito: Accettatte
Prezzo medio: 40 euro

Quando siamo arrivati a maggio in questa deliziosa trattoria ci siamo trovati di fronte ad un menù radicato nel territorio, con specialità che si basavano sulla qualità degli ingredienti (molti dei quali di fattura artigianale come le paste, i salumi, i dolci) e soprattutto sul ritmo

delle stagioni. Si cominciava con antipasto misto tradizionale della Locanda, sformatino di melanzane e zenzero con coulis di pomodoro, rotolini di anguilla in carpione e polenta bianca, tartara di Barbina con zucchini e Fonduta di cipolle rosse, code di gamberi al profumo di timo con tortino di riso Venere, culaccia 20 mesi con piccole brioches al Gorgonzola, tortino caldo di baccalà con zucchini e macchetto di acciughe per proseguire con risotto ai formaggi lombardi della Locanda, gnocchetti di rape rosse alla crema di Montasio in cesto croccante, riso saltato con verdure e gamberi, tortelloni di formaggio di capra su crema al tartufo, fettuccine bianche e nere con veraci e asparagi novelli, risotto mantecato al radicchio rosso e Provola dolce o gli immancabili marubini in brodo. Grande livello anche nei secondi, preparati con mano felice dallo chef Sergio Carboni: costata di Barbina Piemontese al sale grezzo e rosmarino, costolette di agnello Scozzese in pan di erbe e caponata di verdure, carré di coniglio al forno con patate e carciofi, entrecôte di Scottona Marchigiana ai tre pepe, cotechino, sella di maialino da latte al mirto con castagne caramellate, gamberi e verdure in tempura con salsa di soia, cocotte di moscardini in guazzetto di verdure. La cantina si adegua con una bella proposta di vini lombardi e nazionali per un totale di circa 180 etichette. In carta pure un menù degustazione a 38 euro che vi lascerà più che soddisfatti.

CASTELLO CABIAGLIO (VARESE)

Verderamo

vicolo Del Frate 1, 21030 , Tel. e fax 0332 435866

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Cambio di chef ma soprattutto di patron per questa trattoria fondata sulla stagionalità dei prodotti, sulla tradizione gastronomica lombarda e sulla territorialità. I tre nuovi titolari, nonché chef, sono i fratelli Filippi e il sig. Capoferri. In inverno si cucina della buonissima selvaggina, ottimo il filetto alla Verderamo (vitello con Scamorza e pancetta tesa). Le paste fresche sono tutte rigorosamente fatte in casa come d'altronde gli antipasti e le torte. Ottima la carta dei vini che vanta 200 etichette, e buona pure la selezione dei distillati. Su richiesta si cucina anche per vegetariani e celiaci.

CASTIGLIONE DELLE STIVIERE (MANTOVA)

Hostaria Viola

via Verdi 32, 46043 , Tel. e fax 0376 670000

ristorale@libero.it, www.hostariaviola.it

Coperti: Interni 55
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 1-5 gennaio; agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 42 euro

Dal 1909 la famiglia Viola offre una cucina genuina e tradizionale mantovana e un buon bicchiere di vino a chiunque solchi la porta dell'Hostaria. Nel 1979 viene scelto come sede definitiva del locale questo antico edificio di Castiglione delle Stiviere, una volta antico stallo e punto di ristoro: le volte a vela seicentesche regalano un tocco di storicità e suggestione, gli arredi in legno rendono l'ambiente rustico. A donare un'atmosfera familiare e calorosa invece c'è la chef patronesse Alessandra Viola, alla quarta generazione, l'erede

che suggella un secolo di ricette e di tradizioni gonzaghesche tramandate di madre in figlia. Dalle sue memorie nascono dunque le specialità che vengono portate in tavola dal marito Paolo Socini, il quale si occupa pure della cantina: dal prosciutto veneto stagionato 20 mesi ad una selezione di salumi misti artigianali, dal luccio in salsa "alla mantovana" alla "tartara" di razza Piemontese. Passando ai primi di pasta fresca fatta rigorosamente da loro si spazia dagli agnolini di carne al burro e salvia o in brodo ai tortelli di zucca o di erbette amare, dalla zuppa di cipolle con Gruyère e pane tostato ai capunsei (gnocchi di pane e Parmigiano conditi con il burro di malga di Bagolino). I secondi invece vanno dal luccio in salsa alla mantovana allo stinchetto di maiale al forno con purè di patate, dalla tagliata di razza Piemontese agli arrosti, contorni e formaggi. Dulcis in fundo ghiotti dessert realizzati in casa, tra cui squisiti sono la sbrisolona, la ciambella con la crema di Mascarpone e il muffin caldo di pere e cioccolato. Per gli eterni indecisi nessun problema: Alessandra propone un menù degustazione a 32 euro, bevande escluse. Buona la carta dei vini con circa 100 etichette, discreta la carta dei distillati con una ventina di proposte che si spingono oltre i confini italiani, piccola e curiosa la selezione di birre artigianali.

CAVENAGO D'ADDA (LODI)

Trattoria Antica Barca

via Milanesi 12, 26824 , Tel. 0371 70138, 0371 70087 , Fax 0371 70087 , Cell. 329 2170750

Coperti: Interni 70; Esterni 30
Chiusura: venerdì
Ferie: agosto, tranne la settimana di Ferragosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Sulle sponde del fiume Adda, nel cuore di Cavenago, sorge la storica trattoria di Virginia Bonizzoni. Storica perché la cantina con il soffitto a volte risale al Seicento, storica perché la famiglia Bonizzoni regala un'esperienza gastronomica tradizionale da ormai cinquant'anni a chiunque si avventuri nel suo territorio. Per toccare con mano, o meglio per assaporare con il gusto ciò che noi del Mangiarozzo vi stiamo dicendo, la chef Domenica Sampellegrini, anch'essa storica di questo locale, vi propone un menù degustazione tipico lodigiano a 30 euro e un altro a 25 che comprende raspadüra, salame nostrano, frittatine, cipollotti, risotto alla milanese con le quaglie, Pannerone con mostarda e composte, tortina soffice con crema, vino, acqua e caffè. Ma diamo una sbirciata anche alla carta: porchetta allo spiedo, in inverno polenta con brasato d'asino o cinghiale in umido, coniglio con olive nere, lepre in salmì, rosticciata, cassoeula, risotto con funghi o salsiccia o con Pannerone (formaggio tipico lodigiano), tortionata con crema. Nel bicchiere solo il Nord Italia con una trentina di etichette tra bianchi e rossi. Da segnalare che nel mese di maggio qui si tiene il concorso padano del salame nostrano, nel mese di giugno il concorso di pittura estemporanea Mal di Paese, e nella stagione calda organizzano tombolate e serate danzanti

con tanto di cena. A cena gradita la prenotazione.

CHIAVENNA (SONDRIO)

Trattoria Uomo Selvatico

via Cerletti 28, 23022 , Tel. e fax 0343 32197

trattoriauomoselvatico@yahoo.it, www.myvetrina.com; www.slowcooking.org

Coperti: Interni 35; Esterni 12
Chiusura: lunedì
Ferie: 10 giorni in giugno; 3 settimane in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Luogo magico e incantato quello in cui si trova la tradizionale trattoria di Ezio Gilardi. Un paesino adagiato sulla valle tra il fiume Mera e meravigliose montagne, con muri e archi in pietra, acciottolati, e un'aria di altri tempi. Proprio nel cuore della cittadina pulsa l'anima della gastronomia valtellinese, l'Uomo Selvatico, rinato nel 1992 dopo che Ezio ha girato il mondo per fare esperienza, ma ha poi capito che era qui la sua radice. Potete mangiare nella

sala interna: ambiente rustico, atmosfera calda e familiare; oppure nella bella stagione fuori, nella piazzetta antistante di San Bartolomeo. Oltre che titolare anche abile chef, Ezio propone un menù degustazione a 27 euro e uno per i più piccoli a 12 euro. Altrimenti a voi la scelta tra le specialità della casa: cominciando con gli antipasti che comprendono, tra l'altro, carpaccio di manzo e rucola, filetto di coniglio in carpaccio all'aceto balsamico, filetti di lavarello del Lago di Como, lumache alle erbe, bresaola della Valchiavenna, violino della Vallespluga, salumi chiavennaschi con mousse di Caprino alle erbe e diversi tipi di insalate. Se ancora non siete stuzzicati, proseguiamo nella citazione della carta: pasta fatta rigorosamente in casa per pizzoccheri di Chiavenna o della Valtellina, tagliolini impastati al Sassella con semi di papavero, tortelloni farciti di Susei al burro e salvia, ravioli farciti di rape rosse, crespelle di grano saraceno con bresaola e Casera; i secondi contemplano: sminuzzato di vitello al curry, carni con polenta, costolette di agnello al timo selvatico, tagliata di struzzo alle erbe aromatiche, salmì di cervo al Sassella con polenta. Viene servito anche il pesce come il filetto di trota al vapore, il salmone affumicato con salsa di yogurt su tortino di patate. Buona la selezione di formaggi e i dolci. Ottima la carta dei vini, che conta 300 etichette, e discreta quella dei distillati.

CICOGNOLO (CREMONA)

Osteria De L'Umbreleer

via Mazzini 13, 26030 , Tel. 0372 830509 , Fax 0372 832192 , Cell. 335 6829302

umbreleer@libero.it, www.umbreleer.it

Coperti: Interni 80; Esterni 25
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: 1 settimana a gennaio; 2 settimane a luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Tipica osteria che persegue nelle idee e nei piatti una filosofia gastronomica legata al territorio, ai prodotti locali, alla stagionalità e alla freschezza delle materie prime fortemente voluta dal titolare Diego Luccini. A occuparsi dei fatti in cucina è lo chef Samuele Miglioli che vanta come sue specialità tra gli antipasti i classici salumi con salame nostrano, lardo, culatello di zibello e verdure all'agro della casa; tra i primi i tortelli di zucca, marubini in brodo, risotti e vari tipi di pasta fatta in casa (maccheroni al torchio, bigoli, lasagne, gnocchi, gramigna, tagliatelle). Tra i secondi: brasati di manzo al Nebbiolo, stracotto di asino, baccalà mantecato in bianco, oca in casseruola (tutti questi piatti sono rigorosamente accompagnati da polenta), costate di manzo Piemontese ai ferri e arrosti vari. Immancabile tra i dolci la torta margherita con crema al Mascarpone, il budino vaniglia e cioccolato e la crostata di mele e pinoli. In alternativa al dessert, una buona selezione di formaggi abbinati a mostarde fatte in casa. Nell'indecisione a disposizione anche un menù degustazione a 35 euro esclusi i vini, che invece potrete scegliere tra le oltre 1000 etichette provenienti da tutto il mondo, selezionate nel corso di 25 anni. Da segnalare che si

organizzano serate a tema con musica dal vivo: ad esempio a inizio dicembre si fa la serata del Bue di Carrù con cena e spettacolo, oppure alla fine di giugno si tiene la serata di mezza estate con ricco buffet e animazione. Inoltre, se capitate nei paraggi il 2 novembre, nel Cremonese è usanza offrire ai propri ospiti una scodella di zuppa di fagiolini dell'occhio con le cotiche: tradizione in via di estinzione, ma che qui a L'Umbreleer ancora mantengono viva.

CREMONA

Al Carrobbio Ristorante con Locanda

via Castelverde 54, 26100 , Tel. 0372 560963 , Fax 0372 562040

info@carrobbio.com, www.carrobbio.com

Coperti: Interni 80; Esterni 50
Chiusura: mercoledì a cena; giovedì
Ferie: gennaio; 10 giorni nella seconda metà di agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 33 euro

È sempre e comunque un incontro felice quello con il Carrobbio, questa casa crocevia dei traffici e dei viandanti padani che si staglia nella pianura, al limitare dei canali che di lontano annunciano Cremona. È una famiglia intera che manda avanti l'azienda agricola dalla quale si ricavano gran parte degli ingredienti, è una visione – starei per dire – zavattiniana quella che ho ancora negli occhi la prima volta che ci approdai. Un meriggio di primavera tra sbuffi di fiori e sentori di fieno. La casa è bella, ha volte a crociera, stanze d'antan nelle quali vengono accolti gli ospiti, un tinello affrescato che fa da introito alla sala da pranzo linda e pinta con i tavolini ben distanziati. Tutto è atmosfera di cortesia rurale, tutto è calore familiare, tutto è rispetto per l'ospite ma anche per la natura. Qui si cucina solo quello che dà la terra di questa fertile distesa. I salumi e i formaggi sono ricercati porta a porta dagli artigiani, il resto nasce dalle mani delle ragazze del Carrobbio. Come ogni anno qui c'è una novità. È felicissima: si chiama Teresa, è la bimba di Monica, una delle tre sorelle del Carrobbio. E ora la famiglia si è allargata. Eleonora ha già Geremia ed Ester, mentre Sara per ora aspetta. E a lei è passato il testimone di fare la pasta, i grissini e il pane che sono uno dei punti di forza del locale. Come sempre il menù segue le stagioni. Nell'ultima visita le ragazze del Carrobbio, che per i lettori del Mangiarozzo hanno in serbo l'omaggio dei loro biscottini (buonissimi), ci hanno proposto: piatto di salumi misti, verdure all'agro fatte in casa, polenta arrosto con salame cremonese e Gorgonzola dolce o piccante, pancake casalingo ripieno di Fontal saporito e dadolata di verdurine delicate, tortine di rose di pasta brisé ripiena di prosciutto di porchetta con cavolo cappuccio saltato nel tegame, trancetti di pescespada alla griglia al battuto di cipolle rosse. Tra i primi crespelle al ripieno di spalla cotta di San Secondo, asparagi e formaggio filante, tortelli di pasta all'uovo al ripieno di Ricotta ed erbette con pomodorini freschi e scaglie di

Provolone Valpadana, tagliatelle di pasta all'uovo al Castelmagno con pesto di rucola e salsiccia (il Castelmagno è proprio un ingrediente della pasta: oltre a renderla più elastica durante la lavorazione la rende più saporita), paccheri di Gragnano al sughetto di code di gamberi calamari e melanzane al salto, scialatelli di Gragnano con sugo rosso al peperone piccante delle terre del Sud (consigliato solo per palati extraforti). Per proseguire poi con tagliata di manzo (di razza italiana allevato semibrado) cotta sulla pietra con battuto di zucchine e patate, grigliata di verdure primaverile con scaglie di Salva Cremasco, tagliata di coscia di cavallo al battuto di asparagi e olive, spadellata di tacchino e verdure miste, fettine di vitello grigliate e marinate in aceto balsamico al trito aromatico, branzino al forno con verdurine julienne, filetto di salmone gratinato al forno con patate saporite. Davvero imperdibili le degustazioni dei formaggi (qui siamo in terra di grandi casari) così come le insalatone che il papà delle tre ragazze coltiva a pieno campo. I dolci sono tutti casalinghi. Oltre al menù degustazione a 28 euro c'è il menù del Casaro a 20, e a 25 euro viene proposto anche un menù del territorio. La cantina si è ampliata, ma soprattutto vasta è la scelta di vini a bicchiere. Impossibile chiedere di più. Anche perché qui vi sorridono. E questo davvero non ha prezzo. Per i nostri lettori in omaggio un un sacchetto di biscotti del Carrobbio se si presentano con la guida!sacchetto di biscotti del Carrobbio se si presentano con la guida!

Osteria La Sosta

via Sicardo 9, 26100 , Tel. 0372 456656 , Fax 0372 537757

info@osterialasosta.it, www.osterialasosta.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 1 settimana a febbraio; 2 settimane ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Nel cuore di Cremona, a 20 metri sulla destra dalla scenografica piazza del Duomo, esiste la tipica trattoria di una volta (recentemente ristrutturata), così come la intendiamo noi del Mangiarozzo, dall'ambiente rustico e dall'atmosfera calda e accogliente. Lo chef patron Claudio Nevi ha arredato il locale con tantissimi quadri e fotografie alle pareti, e non mancano di certo le dediche di personaggi famosi che son passati di qua e hanno gustato un pasto a La Sosta. La cucina è fedele al territorio e alle stagioni. Tra i cavalli di battaglia salumi di produzione propria (tra cui ottimi il salame all'aglio cremonese, il cotechino e il culatello), gnocchi Vecchia Cremona – un'antica ricetta del Seicento –, tagliatelle al ragù rustico con creste di gallo, caramelle di cime di ortica e Ricotta fresca, ravioli di Provolone al burro alle mandorle, zuppe di verdure e legumi, marubini ai tre brodi alla cremonese, gran bollito misto al carrello con mostarde fatte in casa (solo in inverno), cotechino con verze stufate in agrodolce. Per finire semifreddo di torrone con salsa di cioccolato, bavarese di lamponi e cioccolato, crema bruciata al pistacchio, tortina di frolla tiepida ai frutti di bosco. Vediamo inoltre cosa offre la carta a partire dagli antipasti: la scaloppa di fegato grasso d'oca al sale grosso e fichi caramellati, le eccellenti lumache alle erbette fini al forno. I primi piatti parlano di zuppa di Foiolo (trippa cremonese), tagliolini con porcini,

spighe di Ricotta ed erbette al burro e salvia, tortelli verdi al magro di anitra, spaghetti all'astice fresco. I secondi contemplano tra l'altro: carré di agnello cotto al forno in pane di erbe aromatiche, coniglio disossato in umido con olive taggiasche con polenta, carne di manzo al bastone con verdure fresche, maialino da latte arrostito con patate al rosmarino. Ma l'abilità dello chef non si ferma alla carne, si sbizzarrisce anche con pietanze di pesce quali: capesante, gamberi fasciati al forno con pane aromatico, spiedini di calamari, gamberi e seppie alla brace con verdure fresche, bianco di rombo arrostito in padella con carciofi freschi, merluzzo in umido alla cremonese con polenta, spigola nostrana sfilettata in crosta di patate al forno. Da sottolineare che le confetture, le marmellate e le mostarde sono tutte di loro produzione. Menù di degustazione dai 35 ai 40 euro. In carta circa 400 etichette di vini locali e nazionali, per accontentare tutti i palati. Da segnalare che si organizzano serate a tema con alcuni produttori di vino e altre specialità regionali ed ora è anche possibile accedere alla cantina per le degustazioni.

Osteria Porta Mosa

via Santa Maria in Betlem 11, 26100 , Tel. 0372 411803 , Fax 0372 411803, 0372 537871

Coperti: Interni 36
Chiusura: domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Tipica osteria cremonese quella gestita da Roberto Bona e da sua madre Anna Lupi. La loro filosofia gastronomica si basa su una cucina legata alla tradizione, alle stagioni e realizzata con materie prime reperite nel territorio, sempre fresche e di qualità. In estate vanno per la maggiore le verdure e le insalatone; in inverno invece la cacciagione, il tartufo e la selvaggina. Anna e Roberto consigliano di iniziare con salumi tradizionali e un culatello di 6 mesi di stagionatura, proseguire poi con un gustoso primo come i marubini, gli gnocchi al pomodoro, le tagliatelle, i tortelli di zucca, i tagliolini. Chiaramente le paste sono esclusivamente fatte in casa. Se volete anche il secondo, ottimi sono il capriolo, il cervo e l'anatra. Dulcis in fundo tiramisù, budino di cioccolato amaro, gelato e l'immancabile torta sbrisolona; anche i dolci sono opera degli chef. Ottima e vastissima la carta dei vini che vanta una selezione di ben 3000 etichette regionali, nazionali ed estere. Su richiesta cucinano per vegetariani e celiaci.

Trattoria Il Bissone

via Pecorari 3, 26100 , Tel. e fax 0372 23953 , Cell. 339 2299045

trattoriailbissone@tiscali.it, www.bissone.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: variabili tra giugno e luglio

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro

Pronti a essere risucchiati da una spirale del tempo e catapultati nel lontano Cinquecento? Qui la magia e la storia sono nell'aria e si percepiscono già da fuori. La fievole luce di una lanterna fa leggere tra le ombre una vecchia insegna in ferro battuto che cigola alle folate di vento e fa intendere che siete arrivati. La porta di vetro colorato aprendosi vi mostra un ambiente rustico e accogliente, avvolto da un'atmosfera calda. I tavoli sono intervallati da colonne che si uniscono sotto archi a mattoncini, gli arredi sono in legno; in una saletta c'è un vecchio camino, in un'altra un vecchio pianoforte e in un'altra ancora alle pareti fotografie d'epoca, un ritratto di Giuseppe Verdi, pentole di rame e violini. In effetti c'è una ragione se la Regione Lombardia ha deciso di nominarlo Locale Storico. Non stupitevi di sentire mentre cenate qualcuno che ha deciso di improvvisare al piano una melodia classica o, perché no, uno swing, se qualcuno vuole intonare un'aria o accennare una sinfonia al violino: qui, in questa semioscurità, la musica rende tutto magico ed entusiasmante. Sembra davvero di essere lontani nel tempo e nei luoghi, ma basta sentire l'accento del patron Paolo Frosi che subito la mente riporta a Cremona. Ed ecco dunque che la proposta gastronomica di Elisabetta Corini (moglie di Paolo) è fedelissima alla tradizione della Bassa Padana: le ricette sono state riprese direttamente dai quaderni delle nonne e dalle memorie di quelle tramandate oralmente di madre in figlia. In tavola arrivano paste rigorosamente tirate a mano, quali tagliolini al porro, marubini in brodo di tre carni, gnocchi o tortelli di zucca. A seguire i secondi: brasati alle mele con polenta, filetto di manzo allo scalogno sfumato con il Cognac, arrosti, cotechino alla cremonese e bocconcini di carne brasati con bouquet di

erbe aromatiche la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. A chiudere in dolcezza il pasto crostate alla frutta, torta al cioccolato con composta di mirtilli servita con crema di Mascarpone e Cointreau. Discreta la carta dei vini con circa una cinquantina di proposte nazionali.

CURTATONE (MANTOVA)

Locanda delle Grazie

via San Pio X2, località Grazie, 46010 , Tel. 0376 348038 , Fax 0376 249263 , Cell. 335 8044138

locandagrazie@libero.it

Coperti: Interni 75; Esterni 80
Chiusura: martedì; mercoledì
Ferie: 1 settimana nei primi di gennaio; 5 giorni tra fine giugnoprimi luglio; 2 settimane dopo Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 37 euro

Locanda dal sapore autentico, con una lunga storia alle spalle. Tutto comincia da Prassede e suo marito Tranquillo Lanzoni che nel primo dopoguerra fecero di una loro passione un mestiere, ovvero mescere il vino e servire un buon pasto con quello che il lago offriva. Si sono succedute quattro generazioni da allora, finché l'ultima erede decise di vendere. Ma questa storia ha colpito molto anche Daniela Bellintani – «commerciante di nascita, locandiera per passione » come ama definirsi – e il suo compagno di vita (da 25 anni e vanno ancora benissimo!) Fernando Aldighieri, gli attuali proprietari, che hanno deciso di rispettare la tradizione e il territorio a cui questa locanda appartiene. In cucina Fernando prepara diverse specialità: antipasto della Luciana (trionfo di mantovanità), cestino croccante di Grana con gelato di formaggio corolla di prosciut- to crudo, gamberi sgusciati su insalata. Proseguendo con i primi: tagliatelle con anatra spolpata, agnolotti ai tortellini di zucca, maccheroncini al torchio con stracotto d'asino, risotti alla pilota o con pesce gatto spolpato, gnocchetti di patate con asparagi e porcini. Tra i secondi potete scegliere un ottimo stufato di cotiche con fagioli e polenta, trippe appena in brodo con polenta, luccio in salsa verde, stracotto di somarina con polenta, baccalà in umido alla mantovana, tartare di filetto battuto a coltello. Dulcis in fundo millefoglie con crema al Mascarpone, zabaione e cioccolato fuso, torta di tante mele con briciole di cannella, budino di cioccolato amaro, zabaione sopraffino, semifreddi vari e l'imperdibile sbrisolona. Il caffè di fine pasto è gentilmente offerto quale loro cordiale saluto. Nella locanda è tutto prodotto in casa, compresi i sottoli e le mostarde, tra cui sfiziosissima quella di pere DOP mantovane; pensate che la zia Carla ha addirittura preparato dei bellissimi sacchetti di tessuto per riempirli di ciò che si vuole acquistare come vini, salumi, grissini e schiacciatine, sbrisolona e le suddette mostarde. Inoltre ci sono due menù degustazione come quello "del

viaggiatore" a 25 euro per far comprendere la filosofia del gusto mantovano e quello "come un pranzo a casa della zia" a 30 euro. La Locanda offrirà un pacco di grissini fatti a mano prodotti in casa a chi si presenterà con la nostra guida in mano!

ESINE (BRESCIA)

Trattoria La Cantina

via IV Novembre 7, 25040 , Tel. 0364 466411 , Cell. 338 8437789

Coperti: Interni 80; Esterni 45
Chiusura: mercoledì; a pranzo da lunedì a venerdì
Ferie: luglio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Proposta gastronomica fedele al territorio e alle stagioni quella della chef Oriana Belotti, proprio come la tradizione camuna insegna. Le vere specialità sono il maialino arrosto, il salmerino al forno (questo piatto ha vinto il premio come miglior secondo al concorso dell'olio di Marone), capriolo arrosto; deliziosi i primi come gnocchi di polenta al ragù di

capriolo, fojade, pasta fresca con sugo di verdure o di pesce di lago, orzotto ai porcini, casoncelli esinesi fatti a mano, fagottini di castagne. Da non perdere gli gnoch de la cua: una specie di gnocchi realizzati con pane raffermo e spinaci conditi con burro e formaggio. Buonissimi i dolci proposti come le torte di pere e cioccolato o di mele noci e uvetta, di Ricotta e cioccolato, di Ricotta e amaretti, le frittelle con la polenta (dette fiapù). In sala Giacomo, patron e marito di Oriana, propone solo vino locale, a scelta tra una settantina di etichette. La stagionalità regna sovrana e per questo in estate il menù è principalmente basato sui funghi porcini, in autunno sulla selvaggina, in inverno sulle lumache e su salumi vari, in primavera sul pesce d'acqua dolce. L'ambiente è accogliente, l'atmosfera calorosa e familiare. Prima di Giacomo e Oriana, il benvenuto lo dà il cancello incorniciato dall'edera e sovrastato da un'insegna in ferro battuto con su scritto "Trattoria La Cantina".

ISEO (BRESCIA)

Antica Trattoria del Gallo

via Risorgimento 46, località Clusane, 25040 , Tel. 030 9829200 , Fax 030 989012

Coperti: Interni 80
Chiusura: martedì

Ferie: ultima settimana di giugno; prime 2 settimane di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Sulle sponde del Lago d'Iseo presidia questa autentica e caratteristica trattoria. Scontato ma inevitabile dire come sia spettacolare e rilassante la scenografia naturale che la circonda: è incantevole vedere il blu delle acque del lago, incontrare e baciare l'azzurro del cielo. Ci accingiamo a entrare nel locale, con un occhio e un po' di cuore ancora ancorati a questo spettacolo del Bresciano. Ad accoglierci cordialmente in sala Abele, Giulio e Cristina: ci fanno accomodare e chiedono se beviamo vino e quale preferiamo fra una selezione di un'ottantina di etichette. E ora la scelta più difficile: cosa poter gustare tra le tante specialità preparate con passione dalla chef, nonché titolare Pierina Colosio? Ci consigliano di iniziare con l'antipasto del lago o il ricco antipasto della casa, e continuare con pappardelle al salmì di folaga (in inverno), spaghetti con gamberi di lago, pennette alla pescatora, risotto con persico reale o con casoncelli caserecci al burro e salvia. E per secondo? Coregoni, agoni e salmerini ai ferri, filetti di persico reale dorati alla salvia, tinca e anguilla al forno con polenta, insalata di luccio all'olio del Sebino (questa ricetta potete trovarla spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). A chiusura tiramisù o sorbetto allo spumante. A fine pasto ci sono liquori e distillati tipici della zona. Sconto del 10% per i lettori che si presenteranno con la nostra guida in mano!

ISOLA DOVARESE (CREMONA)

Caffè La Crepa

piazza Matteotti 13, 26031 , Tel. 0375 396161 , Fax 0375 946396

info@caffelacrepa.it, www.caffelacrepa.it

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: seconda metà di gennaio; seconda metà di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Vi si presenterà proprio come ve lo immaginate: il Caffè La Crepa ha sapore d'antan, arredato come è in stile elegante che ricorda un po' gli anni Cinquanta. Le salette sono battezzate con nomi diversi e sono "dichiarate" con dei quadretti ricamati a punto croce: troverete la saletta del glicine, quella del senato, del bar, e poi la veranda, il portico e la cantina, tutto magnificamente curato nei minimi dettagli. Ma quello che più a noi interessa è la proposta gastronomica affidata a Franco Malinverno, chef dalle mani d'oro che ha creato

un menù tutto incentrato sulla tradizione, sulla stagionalità dei prodotti e sulla qualità degli ingredienti. Si inizia con anguilla marinata, baccalà in insalata, carne concia all'isolana, luccio in salsa isolana con polenta (una vera specialità), re culatello, terrina di fegato d'oca, jamón Pata Negra Riserva Joselito, pane e salame, frittata alle erbe, lumache nostrane alla moda di Borgogna; tra i primi: marubini ai tre brodi, Savarin di riso con ragù classico e lingua salmistrata o con ragù di tinca e piselli, testaroli al pesto dolce, trippa tipica, zuppa di verdure con marubini di rane, tortelli amari all'erba San Pietro, tagliolini con ragù di pesce persico e verdure. I titolari Franco e Fausto hanno voluto la tradizione anche nei secondi: storione del Po cotto in padella con verdure di stagione, scaloppa di fegato fresco d'oca, cotechino alla vaniglia con verze lenticchie e polenta, gran bollito misto estivo alla cremonese, frittura di pesce d'acqua dolce, faraona alla Stefani, pesce all'isolana, boccone di manzo (razza Piemontese) alla piastra, carne cruda di manzo battuta a coltello, lumache in umido trifolate alle erbette e arrotolato di coniglio di cortile. Dulcis in fundo una buona selezione di formaggi locali o dessert fatti in casa. Infine la carta dei vini si adegua al livello della proposta gastronomica, con circa 120 etichette presenti in carta e oltre 600 presenti in cantina.

LECCO

Antica Osteria Casa di Lucia

via Lucia 27, località Acquate, 23900 , Tel. 0341 494594 , Fax 0341 284743 , Cell. 333 4728989

Coperti: Interni 45; Esterni 45
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: 3 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Locale non solo storico ma anche leggendario secondo alcuni. Il nome potrebbe essere un indizio: infatti si narra che tra le pareti di questa osteria sia cresciuta l'eroina del romanzo manzoniano più famoso al mondo, Lucia de I Promessi Sposi. Ma la storia si nutre sì di voci e miti, ma anche di fatti. Qui tra le mura di una cantina del Seicento, in un'atmosfera suggestiva e dal sapore antico, in un ambiente vivace e gioioso, lo chef patron Carlo Piras è solito stupire gli ospiti con racconti, sì, ma soprattutto con le specialità tradizionali della gastronomia lombarda. A partire dai tagliolini al sugo di trota, dalle pappardelle alla lepre, dai bigoli in salsa d'anatra o dai ravioli burro e salvia, fino ad arrivare alla selvaggina, alla trippa o agli ossibuchi con la polenta. Nel bicchiere l'Italia intera con circa 150 etichette, anche se Carlo ha avuto nella selezione un occhio di riguardo per la sua amata terra.

Osteria di Montalbano

località Montalbano 30, 23900 , Tel. 0341 496707

montalbonetti@hotmail.com

Coperti: Interni 50; Esterni 60
Chiusura: lunedì a cena, tranne su prenotazioni; martedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: celiaci

Locale dall'ambiente rustico e informale con gli arredi in legno e l'atmosfera accogliente e familiare. A renderla ospitale ci pensa lo chef patron Fabio De Rocchi che con maestria e accuratezza ha ripescato le vecchie ricette della tradizione valtellinese e ora le propone ai suoi ospiti con semplicità e precisione. Se vi fidate di lui in carta trovate un menù degustazione tipico a 28 euro, uno per bambini a 8 e uno per celiaci a 20. Ma se volete godere di autonomia decisionale ecco a voi le specialità della casa: tra i primi lo scrigno di Venere, il risotto ai funghi porcini, gli gnocchetti con speck e funghi, gli immancabili pizzoccheri, i tagliolini freschi ai funghi con bresaola e tartufo, la tradizionale polenta taragna con la selvaggina (se è periodo). A seguire gustosi secondi come la tagliata di roast-beef con radicchio e zola, lo stinco al forno, il cervo in salmì, il cinghiale coi funghi, gli stracotti e la selvaggina in generale. Buona la carta dei vini con una settantina di etichette, per lo più locali. Consigliata la prenotazione nei weekend.

Taverna Ai Poggi

via Ai Poggi 14, 23900 , Tel. 0341 497126 , Fax 0341 251237

tavernapoggi@tiscali.it

Coperti: Interni 120; Esterni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani

Ubicato fra le terre manzoniane, il locale di Elena Ripoli è un ritrovo dove gustare la tradizione gastronomica lombarda fatta realtà. A rendere la filosofia pietanza è la chef Netta Capuzzi, la quale non solo presiede i fornelli, ma si occupa anche di reperire materie prime rigorosamente fresche e di territorio. Principe della tavola il pesce di lago a cui è dedicato anche un menù degustazione a 28 euro; altrimenti in carta trovate anche un menù di terra a 25 euro; alcuni piatti per vegetariani a 8 euro come il capunet di verdure biologiche con vari formaggi a pasta cruda, ratatouille di verdure con farro, balta con polenta macinata a pietra e formaggi della Valsassina; un menù per i più piccini a 10 euro, e addirittura uno per neonati a 8. Ma parlavamo del pesce di lago, quindi eccovi alcuni esempi arrivare dalla cucina: carpaccio di lavarello, paté di cavedano, pizzoccheri, riso con filetti di pesce persico, risotto al Sassella e luganega, trota salmonata affumicata e sfilettata, lavarello al forno con patate, filetto di persico dorato e missoltino all'olio extra vergine d'oliva. In alternativa ottime le paste fatte in casa con pachino caramellati al forno e sfiziosi i famosi

pizzoccheri con formaggi valsassinesi a pasta cruda; in carta anche qualche pietanza di carne a base di selvaggina oppure la pioda, ovvero carni miste servite sulla pietra ollare con verdure grigliate e salse fatte in casa. A chiudere con dolcezza il pasto la torta di cioccolato con pere o con fragole, la torta di mele, le crostate e lo strudel. Inoltre da qualche anno Elena propone una quindicina di pizze diverse cotte nel suo nuovo forno a legna. La taverna, essendo anche fiaschetteria, prevede nel bicchiere vino italiano, circa 180 etichette. Il locale è su due piani, l'ambiente è rustico, l'atmosfera vivace e accogliente.

LODI

Usteria De San Bassan

via Borgo Adda 47, angolo vicolo Silvani, 26900 , Tel. 0371 422400

info@usteria.it, www.usteria.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì a cena; sabato a pranzo; domenica a cena;; domenica in luglio e agosto; martedì e mercoledì a cena, tranne su prenotazione
Ferie: variabili in agosto

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani

Locale che evoca altri tempi per la sua atmosfera calda e familiare e per l'autenticità dei sapori tradizionali lodigiani. Perché qui il territorio si esprime in tutte le sue forme: dal nome in dialetto alle materie sempre fresche e di qualità fino ad arrivare ai piatti tipici. Qui ascolterete storie di un mondo scomparso, quando i pescatori e le lavandaie animavano vie e vicoli di Borgo Adda con le loro farse e i loro melodrammi. Sulle tavole di questa "usteria" rivive proprio quel mondo con i piatti preparati dallo chef Alessandro. Ecco dunque che si comincia con salumi e formaggi locali e si prosegue con pappardelle di crespelle al ragù d'oca, tagliatelle tartufate con funghi e tartufi. Gustosi anche i secondi, tra cui spiccano i brasati di carni e lo spiedino di carpaccio tiepido. Dulcis in fundo semifreddo dell'Usteria oppure torte e crostate anch'esse di fattura casalinga. Discreta la carta dei vini con una quarantina di etichette locali e nazionali. Da segnalare che per i vegetariani è presente un menù intorno ai 25-27 euro con antipasto, primo e secondo, e a pranzo nei giorni feriali è a disposizione un menù lavoro che varia dai 7 agli 11 euro. L'ambiente è rustico con mattoncini rossi a vista, arredi e travi sul soffitto in legno. Forse una cosa che non sapete è che la gestione è affidata alla Cooperativa Il Mosaico Lavoro, che ha introdotto nel mondo dinamico della ristorazione portatori di handicap secondo un progetto sociale.

MANTOVA

Due Cavallini

via Salnitro 5, 46100 , Tel. 0376 322084 , Fax 0376 244825

Coperti: Interni 90; Esterni 60
Chiusura: martedì
Ferie: 20 luglio- 25 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani

Dal 1936 il ristorante della famiglia Fagnoni rende onore alla tradizione gastronomica mantovana. L'ambiente interno è diviso in tre sale, ma nella stagione calda è piacevolissimo pranzare all'aperto sotto il pergolato, nel cortile recentemente ristrutturato. La regina dei fornelli è Luigia che tra le sue specialità annovera tortelli di zucca, maccheroni al torchio allo stracotto d'asino, bolliti misti (di lingua salmistrata, cotechino, gallina e manzo) con mostarda, stracotto con polenta e per finire l'immancabile torta sbrisolona o l'Elvezia con mandorle, panna e cioccolato. Ma la curiosità ci spinge a sbirciare sulla carta le altre ricette. Dunque troviamo per cominciare salame, coppa, prosciutto crudo e sottoli. A seguire le paste fatte in casa come i sorbir d'agnoli o gli agnoli alla panna o al burro o con

la carne, le tagliatelle in brodo o ai funghi e varie trippe (Luigia le considera un primo piatto a tutti gli effetti). Tra i secondi spiccano il coniglio in umido, la costata ai ferri, il roastbeef, gli arrosti di maiale, di faraona, di vitello e di stinco. A disposizione anche un menù per vegetariani a 25 euro con tagliatelle ai funghi, tortelli di zucca, formaggi e verdure varie. Discreta la carta dei vini con una cinquantina di etichette.

Osteria dell'Oca

via Trieste 37, 46100 , Tel. e fax 0376 327171 , Cell. 346 6671628

ristorante@osteriadelloca.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: martedì; domenica a cena
Ferie: 1-20 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Qui la tradizione tipica mantovana è di casa da 50 anni e, se non vi fidate di noi del Mangiarozzo, fidatevi almeno di Guido Ghedetti – l'oste – il cui locale è sede dell'Accademia Europea del risotto alla mantovana, o per dirla come la direbbe Guido del "risot menà". Camminando tra le vie della città vi accorgerete di essere arrivati alle soglie di questo locale sollevando leggermente lo sguardo al di sopra della porta: non potrete non notare la luminosa insegna al neon con un disegno che ricorda un'oca. A placare il vostro

appetito ci pensa lo chef Giulio, conosciuto da tutti come il Baffo (capirne la ragione non è difficile appena lo incontrate). Dai fornelli alla tavola vi manda unicamente tipicità del territorio: agnoli in sorbir, bigoli alla carrettiera, immancabili tortelli di zucca, maccheroncini col musso, risotti vari (ottimo quello degli ubriachi, chiamato così perché sfumato con vino bianco e Lambrusco), carne di cavallo, costolette d'agnello, carbonata, somarello con polenta, trippe, brasati e capretto. Dulcis in fundo sbrisolona e tiramisù. Da bere una quarantina di etichette di vini italiani.

MESE (SONDRIO)

Crotasc

via Don Lucchinetti 63, 23020 , Tel. 0343 41003 , Fax 0343 41521

info@mameteprevostini.com, www.mameteprevostini.com

Coperti: Interni 65; Esterni 45
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: 3 settimane a fine giugno
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 40 - 45 euro

Locale con una solida e curiosa storia alle spalle. Un tempo usato come stalla, è a oggi uno dei più autentici crotti della zona, datato 1767. I crotti altro non sono che vecchie cantine dove quelli del luogo usavano trovarsi per bere, mangiare e fare due chiacchiere tra amici. L'ambiente è rustico e accogliente ed è diviso in due sale: una completamente in legno, l'altra con travi sul soffitto e muri in pietra ornati da antichi strumenti della cultura contadina e da diverse pentole di rame. Divenuto trattoria nel 1946, è sempre stato gestito dalla famiglia Prevostini, oggi alla terza generazione. Suggestivo mangiare d'inverno vicino ai camini che scaldano corpo e anima, mentre nella bella stagione è gradevole pranzare all'aperto all'ombra dei secolari castani. La proposta gastronomica dello chef Marino Lanfredini è sincera e fedele a territorio e tradizione valligiana. In carta domina la bresaola, il Bastardell (un salamino di carne di maiale e manzo), il raro Violino di Capra della Valchiavenna, i pizzoccheri della Valtellina, la polenta con salmì di cervo, gli agnolotti ripieni di piccione cotto a bassa temperatura su frullato di cipollotti, le bavette di pasta fresca con ragù di carni bianche rognoncino di vitello e fegato grasso d'oca, la zuppa di piselli novelli calamaretti spillo farciti con Scamorza affumicata, la selvaggina, la terrina di merluzzo mantecato all'olio di oliva, lo stinco di vitello disossato in laccatura del suo midollo, lo stufato di Manzetta in fricassea di verdure e funghi secchi porcini, il carré di agnello in crosta di rosmarino e il lombo di cervo padellato in crema di foie gras. Infiniti e ghiotti i dessert, tra cui il tortino di cioccolato fondente, il gelato al fior di latte e salsa al Rum, la terrina di cioccolato gianduia al cuor di caffè e croccante alle fave di cacao, il semifreddo all'essenza di liquirizia e cocco con gelée alla mentuccia, la crème brûlée

aromatizzata all'acqua di rose, il sorbetto ai frutti di bosco servito con Grappa di Moscato dolce e la composizione di fragole fresche accompagnata da crema allo zabaione. In alternativa una buona selezione di formaggi locali. A disposizione anche un menù degustazione a 38 euro, una carta dei vini con 250 etichette circa e la carta dei distillati.

MILANO

Al Garghèt

via Selvanesco 36, 20141 , Tel. 02 534698 , Fax 02 57407866

info@algarghet.it, www.algarghet.it

Coperti: Interni 80; Esterni 70
Chiusura: lunedì; a pranzo tranne la domenica
Ferie: 1 settimana a Ferragosto e 1 a Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Soprattutto in estate è un luogo di assoluto godimento. Si trova alla periferia sud della città, ma non pensate ad un luogo fuori mano. Anzi questo residuo di campagna solcato ancora da

canali, dove si sentono le rane e si vedono le folaghe, è una meta abbastanza ambita per la gita fuori porta dei milanesi in cerca di un po' di pace. E anche di alcune suggestioni della storia. Vi basti sapere che proprio l'edificio che ospita Al Garghèt probabilmente risale, nelle sue parti più antiche, al XIII secolo, quando tutta la zona era sede di monasteri e di piccoli insediamenti rurali e quella era la "casa" del Campè, l'ufficiale spagnolo che sovraintendeva al controllo delle acque e all'allagamento delle risaie che si estendevano a perdita d'occhio nella Bassa Meneghina. Anche il nome ha radici remote: nell'antico dialetto milanese "garghet" stava a significare il gracidare delle rane. Nei secoli la casa si è evoluta: è stata prima una fornace, poi una balera. Da alcuni anni ha ritrovato la sua funzione di ospitalità con la dolcissima e deliziosa titolare Emanuela Cipolla. Il ristorante ha uno splendido giardino con un pergolato al riparo del quale sono sistemati tavoli in legno e un paio di "alcove" in pietra: ecco perché venire qui nella bella stagione significa godere di un incanto. Che è dato dalla campagna, dai fiori, dalle essenze che popolano questo spazio verde a pochissimi chilometri dal caos metropolitano. Ma anche in inverno la trattoria offre suggestioni: ha tre belle salette con i mattoncini a faccia vista e una in particolare, quella del camino con una finestra che illustra il dehors, ha intimità, calore e senso di accoglienza invidiabili. Vi siederete su poltroncine old style e pranzerete a tavoli ben distanziati ricoperti di tovaglie a quadri. A rendere ancora più intimo l'ambiente pensa il pianoforte (candido e dal suono caldo) dal quale ogni tanto un maestro di musica trae un repertorio che va dal cameristico al contemporaneo. Stessa atmosferanei piatti preparati dallo chef Mario Scognamillo, che sceglierete da un menù scritto in milanese. Iniziate con lo gnocco fritto ed in estate con i fiori di zucca fritti alla milanese; a seguire risotto con funghi e scaloppa foie gras o alla milanese classico col midollo e lo zafferano, mondeghili

(polpette), in inverno la cassoeula, carne rustin negà. Buona la selezione dei formaggi serviti con marmellate (in estate le confezionano loro con le frutta dei loro alberi). Un'avvertenza: qui si fa cucina a chilometri zero dunque la proposta cambia secondo stagione e secondo mercato. Tra i classici trovate nervetti, risotto giallo o al salto e una cotoletta a "orecchia d'elefante" tra le più grandi in circolazione, che si fatica a finire. Da urlo la crema di Mascarpone con savoiardi, la crema catalana, le crostate fatte con le marmellate di casa. Cantina ampia e adeguata con circa 200 etichette. Vi segnaliamo che: per più di 12 persone c'è un menù guidato tipo degustazione.

Antica Osteria Milanese

via Camperio 12, 20123 , Tel. 02 861367 , Cell. 333 3930394

info@anticaosteriamilanese.it, www.anticaosteriamilanese.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

È più che un locale: è un punto di riferimento per i milanesi. E dunque anche se capitate da "turisti" sotto le guglie del Duomo sappiate che qui potete incontrare un po' dell'anima (autentica) della città. È un'insegna secolare cha fa da crocevia – gastronomico – al cuore

di Milano. È davvero a pochi passi dal Castello Sforzesco (che peraltro è riprodotto nell'insegna del locale) e a un tiro di schioppo dal Duomo. Nacque sul finire dell'800 come latteria caffetteria ed ha subìto l'evoluzione (per fortuna questa in modo assolutamente profittevole per noi consumatori) di tante latterie milanesi. Niente più vendita di vino sfuso, ma enfatizzazione del ruolo della cucina. Il locale – pur di recente ristrutturato – conserva come ambientazione tratti della vecchia Milano ed è una vera e propria galleria d'arte. Due le sale di assoluto nitore con le pareti candide, i bei tavolini in massello e le sedie old style. Ma alle pareti trovate quadri di pittori che hanno fatto grande la scuola di Brera a testimoniare il vissuto dell'Antica Osteria. Che si riverbera nella proposta di cucina. Non solo meneghina, ma improntata alla Lombardia con qualche citazione di altro piatto regionale. Si comincia con gli affettati misti o gli affumicati di pesce per passare poi ai risotti (giallo o alla salsiccia), alle tagliatelle al ragù o per gli amanti del pesce agli spaghetti allo scoglio. Tra i secondi immancabile la cotoletta alla milanese, una buona selezione di carni (le scottate) con vari accompagnamenti, un ottimo rognone alla griglia. Questo tra le proposte di carne, per quanto riguarda il pescato salmone, scampi o grigliata mista. Tra i dessert ne segnaliamo due di particolare appeal come la meneghina alla griglia al Grand Marnier e la meringa con cioccolata fusa. La cantina conta una trentina di etichette lombarde piemontesi e trentine con citazioni anche dalla Toscana. La cucina la sera chiude alle 22,30 ma su prenotazione è possibile avere il servizio per il dopo-teatro. Come usava la buona borghesia meneghina: a cena si va dopo lo spettacolo! L'Antica Osteria Milanese praticherà uno sconto del 10% a coloro che si presenteranno con la guida Il Mangiarozzo 2011 in mano.

Boccondivino

via Carducci 17, 20100 , Tel. 02 866040 , Fax 02 867368

info@boccondivino.com, www.boccondivino.com

Coperti: Interni 60
Chiusura: domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 50 - 55 euro

È l'evoluzione dell'osteria. Qui si fa ricerca sui formaggi, sui salumi, sui vini. Non fatevi spaventare dal prezzo (pensate che c'è addirittura un menù degustazione a 70 euro con sette vini diversi) perché non è un locale dove si fa tanto per far tardi, è un luogo della cultura del vino. Tutto il menù, ed in particolare la proposta di formaggi e salumi, è fondato sulla ricerca. I Concordati (Luigi titolare e il padre Fabrizio, lo chef) vanno ad esplorare le produzioni artigianali per poter presentare agli ospiti sempre delle "chicche" sulle quali meditare. Anche la carta dei vini con circa 900 etichette è davvero ben strutturata e non è mai scontata e banale. Dunque approcciarsi al Boccondivino è fare un'operazione, prima ancora che gastronomica, culturale e di stile di vita (e di vino se ci consentite il sottile calembour!). Il locale peraltro merita solo per la location. I muri bianchi grezzi sono incorniciati da una volta a botte in ammattonato e nei muri ci sono le nicchie con le bottiglie

in bella vista. Poi trovate il grande bancone e i tavoli sistemati con ordine confortevoli con belle sedie impagliate. Sarete accolti invariabilmente con un aperitivo di benvenuto: Prosecco e crostini. E poi potete scegliere se andare sul menù esplorazione o se invece fare il giro dei salumi (comincerete con i più dolci, per poi arrivare agli affumicati e chiudere con il Norcia tagliato a coltello sotto i vostri occhi) e ancora quello dei formaggi (anche qui si parte dai vaccini molli per arrivare agli erborinati). È scontato che a ogni proposta gastronomica si accompagni il vino giusto che vi sarà consigliato dal sommelier di sala. Tra le specialità avrete tortelloni di magro, gnocchi, tagliatelle, paste fresche tutte fatte in casa così come i dolci. Il resto è il saper degustare attraverso questi sapori ed un clima assolutamente rilassante il rito della convivialità intelligente, convivialità che dura dal 1976. Lontano dalle mode, lontano dal caos, in intima connessione tra i sensi e i pensieri.

Jamaica

via Brera 32, 20121 , Tel. 02 876723 , Fax 02 86460314

info@jamaicabar.it, www.jamaicabar.it

Coperti: Interni 45; Esterni 80
Chiusura: mai
Ferie: 1 settimana a cavallo di Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Ci vorrebbe la penna di Luciano Bianciardi per raccontare la storia di questo locale. Anzi per restituirne appieno l'atmosfera. Qui il maremmano "esiliato" a Milano concepì La vita agra che resta (ancorché misconosciuto negli ultimi anni) uno dei romanzi più intensi del nostro '900. Ci vorrebbe la sua penna perché Bianciardi scriveva asciutto e ritagliava i profili – anche interiori – delle persone, rendeva il clima con una riga che era una pennellata. Perché raccontare il Jamaica è raccontare la vita intellettuale di Milano di questa sala ingombra di quadri e di oggetti, dove si mangia e si beve a tutte le ore (ora al piano superiore funziona anche il Ponte di Brera: una bomboniera sempre in stile bohème dove si possono organizzare cene e banchetti riservati) dove accanto ad un intellettuale intento a meditare si trovano gli ultimi milanesi DOC a giocare a scopa o a tresette, dove è passato tutto il secolo scorso della Milano dell'intellighentia (non a caso il Jamaica fa parte dei Locali Storici d'Italia). Ci vorrebbe forse un libro intero per spiegare cos'è il Jamaica, e un capitolo corposo dovrebbe essere riservato al guest book. Sappiate che tutte le avanguardie di Milano – e dunque d'Italia – sono passate di qua, anzi meglio qua si sono espresse, si sono cimentate, hanno acceso idee e dibattiti. Quello del Jamaica è stato mecenatismo allo stato puro. Si racconta di conti chilometrici mai saldati, spesso gli artisti offrivano quadri in cambio di un piatto, di una bevuta, di una colazione. E altrettanto spesso mamma Lina, che è stata la nutrice di tutti gli intellettuali milanesi, rifiutava. Non le andava di sottrarre ricchezza al genio per soddisfare il conto economico del locale che suo marito fin dagli esordi aveva voluto rifugio di menti e galleria d'arte. Sì, perché la storia del Jamaica è intimamente intrecciata con quella di Brera. Fu all'apparire un locale rivoluzionario in una Milano sonnacchiosa, ha continuato ad essere un luogo d'arte, una galleria, un crocevia d'idee e di progetti. E non stupitevi se arrivandoci ai nostri giorni

trovate – soprattutto nelle sere d'estate – una gran folla sul marciapiede che poco vi sembra consonante all'idea del salotto letterario. Al Jamaica c'è un'umanità varia e diffusa, ma sempre invariabilmente troverete qualcuno che ha da farvi vedere un'opera, che ha da proporvi un progetto, che sta discutendo di una frontiera culturale da superare ed abbattere. Quindi se approdate in questo locale non andateci solo per il cibo o per il vino o i drink, andateci per incontrare la storia di Brera, la vicenda di tutte le scapigliature milanesi, per entrare in una sorta di santuario laico di tutte le espressioni d'arte. Aprì i battenti con gli avi della famiglia Mainini che quest'anno festeggia il centenario, provvisto di macchina da caffè tecnologica e perfino di telefono. Raccontano che Benito Mussolini – allora socialista e direttore del «Popolo d'Italia» – correggesse le bozze al tavolino proprio accanto allo sporto d'entrata, mangiando una brioche e bevendo un cappuccino. L'ultimo non lo pagò. Al Jamaica si sono incontrati tutti i movimenti: da Treccani a Fontana, dal Gruppo '63 alle avanguardie. E tutti hanno lasciato una traccia. Qui ci si giocavano i quadri a carte, si cercava di pagare il conto con un "olio", si disputava fino all'alba di pensieri e parole. Viene da chiedersi se Brera sarebbe stata Brera senza il Jamaica! Ecco i motivi che devono spingervi a visitarlo. Sappiate però che i tramezzini di questo bar sono stati inventati da Gualtiero Marchesi e che Arrigo Cipriani ha creato alcuni cocktail apposta. È stato Elio Mainini, il figlio della signora Lina, a dare l'impronta internazionale al Jamaica e a farlo diventare uno dei posti dove si beve meglio in Europa. E ancora Elio ha tenuto su il tasso intellettuale del Jamaica organizzando mostre, chiamando artisti e fotografi ad esprimersi, organizzando incontri e premi culturali. La continuazione della sua opera ora è nelle mani di Micaela, mantenendo il Jamaica sui binari della sua storia anche se la Milano degli intellettuali di pochi soldi ed enorme genio sembra essere scomparsa. A noi che siamo i

viandanti del gusto non resta che annusare queste atmosfere, deliziandoci con risotti (buono quello al salto), costolette alla milanese, melanzane alla parmigiana, padellata di carciofi e piselli, insalate, carpacci, gnocco fritto oppure sandwich, con Caesar Salad (citazione americana e del resto anche il nome del locale si deve ad una vagheggiata atmosfera caraibica: glielo dette il Cherubini, cinefilo e gran giocatore di scopone, ispirandosi a Jamaica Inn, un film di Hitchcock ambientato in una solare taverna, tutto il contrario delle nebbie ambrosiane, per sottolineare che qui comunque splendeva il sole del pensiero). Cibi da accompagnare con uno dei vini della cantina (circa 60-80 etichette) o con uno dei tanti cocktail che il Jamaica propone. Magari spulciando nella enorme bacheca degli artisti le proposte, gli annunci, i progetti futuri che lasciano la speranza che una Milano da pensare ancora abbia voglia di esistere. Il nuovo ristorante al primo piano, che funziona solo la sera, organizza con cadenza mensile cene con degustazione vini.

La Pesa Trattoria

via Fantoni 26, 20148 , Tel. 02 4035907

lapesa@hotmail.it, www.lapesatrattoria.it

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: mai
Ferie: 2 giorni ad agosto e 2 a dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Menu: vegetariani; celiaci

È un pezzo di storia di Milano, dagli anni Venti la Pesa è il ritrovo di chi intende gustare l'autentica cucina meneghina. Certo nel tempo sono cambiate molte cose, ma l'allure del locale è rimasta quella dei giorni dell'esordio. L'atmosfera infatti è ancora quella dei locali dove si ricercano il convivio, la buona cucina e la tradizione intesa anche come memoria. A La Pesa questi ricordi sono testimoniati dalle foto della vecchia Milano appese qua e là. Il locale di Massimo Motola, con le ampie vetrate (in estate parzialmente oscurate dal tendone verde acceso) è luminoso di giorno, mentre la sera ha un'atmosfera intima grazie ai giochi di fiori e alle candele che decorano i bei tavoli immancabilmente ricoperti dalle tovaglie a quadri bianchi e rossi. Particolare il bancone bar fatto a "U" che domina la trattoria. Ma ora veniamo ai piatti. La linea gastronomica è rimasta fedele negli anni anche se sono stati introdotti dei piatti non perfettamente meneghini, ma assolutamente in tono con l'ambiente. Lo chef Silvano Ghezzi per cominciare suggerisce lo gnocco fritto (derivazione emiliana) con il tagliere dei salumi della Pesa o con il baccalà mantecato con polenta grigia (citazione veneta) o ancora con il timballo di melanzane alla parmigiana (e qui siamo al Sud), ma per stare nella più pura milanesità ecco i mondeghili con salsa di funghi del sottobosco. Tra i primi citazione d'obbligo per il risotto al salto o con l'ossobuco, per i tagliolini ai funghi con scaglie di Bitto, per gli gnocchi di patate allo zafferano. Per secondo avrete la classica cotoletta di vitello alla milanese e poi il filetto di vitello alla lombarda (una vera specialità della casa), il manzo alla California, il rustin negà, il fegato con le cipolle, l'imperdibile ossobuco con gremolata. La selezione dei formaggi è un altro dei punti forti de La Pesa, ma se siete un po' golosi un posto dovete lasciarlo per i dolci dove spiccano: il semifreddo

allo zabaione, la Charlotte di mele alla milanese, i ghiotti gelati de La Pesa. Si possono anche assaporare il menù di degustazione a 35-40 euro e quello per vegetariani e celiaci a 30-35 euro. A dare un ulteriore tocco di pregio alla Trattoria è la carta dei distillati, mentre la cantina robusta di una settantina di etichette è davvero ben equilibrata e perfettamente sintonica con la proposta di cucina. Insomma una sosta che riconcilia con la Milano da gustare, con la Milano autentica, forse non quella da bere, ma certamente quella da incontrare. Perché la Milano vera si dà appuntamento qui a La Pesa.

La Rondine

via Spartaco 11, 20135 , Tel. e fax 02 55184533

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica
Ferie: 5-29 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani

Ambiente modesto, ma un rapporto qualità/prezzo dei migliori in città: un menù ricco (forse troppo) cucinato dal patron e chef Giorgio Pastrello, dove si segnalano tra gli antipasti: insalata reale con gamberetti e polpa di granchio, involtini di spada alla messinese, salumi misti (culatello, prosciutto spagnolo o di Parma ecc.); tra i primi: ravioli di menta e salsa di limone o di bufala e prosciutto crudo, gnocchi verdi con erba cipollina e burro tartufato,

conchiglie con melanzane e pescespada, spaghetti con scampi e pomodorini freschi; passando ai secondi meritano il filetto di manzo con salsa di noci, la grigliata di manzo alla messinese, i fiori di zucca fritti con Mozzarella (per vegetariani), l'ossobuco con purè (in inverno), il gulash all'ungherese, la coda di rospo, la scaloppa di tonno all'agrodolce, il pescespada, le sogliole, i gamberi. Dolci fatti in casa: mousse alla menta con salsa di cioccolato, semifreddo all'amaretto, panna cotta, torte di mele o con cioccolato bianco e mousse di menta (in estate). Esperienza ormai ventennale e genuinità della cucina si sentono. Il personale di sala è professionale e cortese e il plus sono le porzioni generose dei piatti che arrivano in tavola per raccontare un po' degli antichi sapori meneghini. Notevoli le etichette in cantina che contano 300 tipi di vino. Non facile il posteggio in zona.

Osteria dei Vecchi Sapori

via Carmagnola 3, 20159 , Tel. e fax 02 6686148

info@vecchisapori.it, www.vecchisapori.it

Coperti: Interni 140
Chiusura: a pranzo; domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale giovane quello gestito dallo chef patron Paolo Tiezzi. Sorge nel 2006 sulle ceneri di

un vecchio cortile interno di Isola, un famoso quartiere di Milano. La pavimentazione in ciottoli è originale e questo rende l'osteria molto caratteristica. La filosofia gastronomica racchiude i principi di tradizionalità, genuinità e qualità. Tra i cavalli di battaglia di Paolo e di Kevin Maher troviamo i tortelli di pere e formaggi con burro fuso zafferano e Parmigiano (da urlo), i tagliolini freschi con tartufo, il risotto Carnaroli (riserva 2008) alla crema di piselli con capesante scottate e pancetta croccante, le varie polente taragna con Scamorza o stinco di maiale o con cassoeula, l'agnellino sardo e piatti a base di tartufo tutto l'anno. In carta però trovate pure il pollo arrosto alla birra con patate, la costata di manzo alla griglia con patate e sale dell'Himalaya. Alcuni dessert casalinghi tra i quali tarte Tatin, torta Chantilly con crema di limone e fragole, tiramisù, panna cotta alla salsa di lamponi con cialda di grano saraceno e marmellata di mirtilli rossi trentini e una discreta carta dei vini che conta una quarantina di etichette. Da segnalare che si organizzano serate con menù a tema: a settembre per esempio è il mese dei funghi porcini, a ottobre dei tartufi, a dicembre del cinghiale e a febbraio delle tipicità sarde. Se tutto questo vi crea confusione affidatevi, secondo consiglio del simpaticissimo padrone di casa, al menù di degustazione proposto a 30 euro (compresi bevande e amari).

Osteria del Treno

via San Gregorio 46, 20124 , Tel. 02 6700479

info@osteriadeltreno.it, www.osteriadeltreno.it

Coperti: Interni 65; Esterni 40

Chiusura: sabato e domenica a pranzo
Ferie: variabili in agosto e due settimane a Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Indirizzo per i veri gourmet, per coloro i quali chiedono alla tavola di aggiungere valore esplorando le piccole produzioni, i territori, per chi desidera oltre che mangiare, capire, per incontrare cibi e vini buoni da assaggiare, ma anche buoni da pensare. Questo luogo si chiamo Osteria del Treno. È a due passi dal centro e da molti anni ormai costituisce un indirizzo sicuro. Il titolare Angelo Bissolotti ha allestito la bella sala con i toni del giallo, i tavoli rustici, le sedie d'antan ben comode. C'è luce e spazio e la grande scansia con le bottiglie di vino consente a chi vuole di scegliere direttamente cosa bere. Il personale è molto competente e tutto sembra essere preordinato per esaltare al massimo il rito dell'enogastronomia. I prezzi non sono eccessivi se si considerano location, posizione e varietà di proposta. La sera poi è davvero il posto giusto dove ritrovarsi per aggiungere il piacere dell'amicizia a quello della tavola. A mezzogiorno funziona una sorta di self service: c'è il menù praticamente fisso che viene servito ai clienti direttamente dalla cuoca. Invece la sera si sceglie alla carta. Tra le tante proposte provate ad assaggiare gli ottimi salumi e una lista di 30 formaggi; vi consigliamo poi diverse specialità quali tortelli al formaggio d'alpeggio con dadolata di mele e Vezena (formaggio di malga stagionato trentino) o sempre tortelli di melanzane con timo olio e Pecorino, dell'ottimo guanciale di manzo (in inverno), compirete davvero un viaggio nei sapori d'Italia. Poi potete optare per le tagliatelle al ragù bianco, per le altre paste (tutte fatte in casa) con il ragù di verdure

oppure per gli immancabili risotti. Tra i secondi ecco spuntare l'oca, il guanciale brasato. Si chiude con una inconsueta proposta di dolci, tutti fatti in casa, che va dalle pesche all'amaretto, alla sfogliatella di Ricotta con crema di arancio, mousse al cioccolato. La carta dei vini espone circa 140 etichette, molte sono proposte a bicchiere. P.S.: Alla stessa gestione è affidato anche l'altro locale che si chiama Sala Liberty, un bellissimo spazio dove organizzare cene e banchetti. Anche solo da vedere perché è un raro esempio di architettura urbana.

Trattoria Da Abele

via Temperanza 5, 20127 , Tel. 02 2613855

daabele@gmail.com

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì; a pranzo
Ferie: Pasqua; agosto; Natale-Capodanno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Nata nel 1979 nei pressi di viale Monza, Da Abele è oggi una delle più tipiche trattorie di Milano e una delle migliori. E questo grazie all'abile chef patron Roberto Bravin, che è riuscito a far propria la filosofia gastronomica padana basata sulla tradizione,

sull'autenticità e sulla semplicità. Le specialità più richieste sono i risotti, la cacciagione, il baccalà ed i dolci. Il menù cambia tutti i giorni ma in ogni caso non mancano mai una pietanza a base di selvaggina, una a base di manzo, una di maiale o di vitello, una di baccalà o di pesce, una per vegetariani e una per celiaci. E c'è da dire che vi si trova di tutto: scapece, cozze all'orientale, pesce in carpione, torte di verdure (il tortino di asparagi e tartufo è da non perdere), affettati di selvaggina, di oca e di anatra per cominciare; per proseguire riso, riso e solo riso. Pensate che Roberto è arrivato a creare oltre 600 tipi di risi e risotti, quindi ogni sera trovate il risotto a base di carne o formaggi, quello a base di pesce e quello a base di verdure. Anche i secondi non sono da meno: squisito l'arrosto di trippa alle cipolline borrettane, l'arrosto di cervo al ginepro con polenta, il cosciotto di manzo al radicchio trevisano, il baccalà fogliettato con rape e caviale. Dulcis in fundo dessert casalinghi come torta di pere all'anice stellato, crema di cioccolato bianco con cialde di sesamo, budino al limone con gelatina ai fiori di sambuco, torta di noci e nocciole con cioccolato e amarene. Discreta la carta dei vini con una cinquantina di etichette. L'ambiente è caratteristico e rustico con arredi in legno e l'atmosfera è calda e accogliente. Consigliata la prenotazione.

Trattoria Madonnina

via Gentilino 6, 20136 , Tel. 02 89409089

Coperti: Interni 60; Esterni 25
Chiusura: domenica; a cena da lunedì a mercoledì

Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Locale all'insegna della tradizione e della semplicità, quello situato nelle vicinanze di Porta Ticinese. L'ambiente è rustico, con arredi in legno e caratteristiche tovaglie a quadri, tipiche da trattoria con la T maiuscola. Il nome lo deve alla statuetta della Madonnina che il cortile esterno ospita sotto uno storico pergolato di ringhiera, all'interno di una nicchia. Ad accogliere gli ospiti in sala troviamo il cordiale titolare Fabio Locatelli (gli altri titolari sono Paolo e Kaysa) il quale precisa che a pranzo il prezzo medio è molto più basso, intorno agli 11-15 euro. Mentre Fabio ci intrattiene, in cucina Relina e Kaysa (la moglie di Fabio) stegamano ai fornelli. Così in tavola arrivano – con velocità quasi sospetta – trevisana al forno con Scamorza e parmigiana di melanzane, a seguire interessanti primi tra cui pasta e fagioli, tortelloni di magro con zucchine e menta o con borragine, minestra di farro e l'immancabile risotto giallo con ossobuco. Come secondo bolliti, ossibuchi, brasato o stracotto d'asino, faraona, vitello tonnato in estate, pesciolini fritti, manzo estivo al curry, spezzatino, gulash. Sappiate che il menù non è così ampio e varia giornalmente. Dulcis in fundo torta di pere e cioccolato o di mandorle e cioccolato o di mele o di pere, mousse al cucchiaio fresche, tiramisù, salame al cioccolato; tutti di fattura casalinga. Ottima la carta dei vini che conta una selezione di 250 etichette.

Trattoria Mirta

via Lambrate 12, 20131 , Tel. e fax 02 91180496 , Cell. 338 6251114

trattoriamirta@gmail.com, www.trattoriamirta.it

Coperti: Interni 35
Chiusura: sabato; domenica
Ferie: agosto; 2 settimane a Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 40 euro

Cosa fa e sa fare l'amore! Prendete un ragazzo uruguayano che viene in Italia per studiarci un po' e per diletto, ma anche per trovare nuovi orizzonti e che ha già nelle mani il mestiere di chef. Prendete una ragazza milanese che ha la passione per la cucina e che ha una sua idea in testa. Ora metteteci un coup de foudre... et voila, è Mirta. Questo amore così intenso, così travolgente, questo amore che si fa impegno, che si fa impresa, che si fa sentimento e diventa dedizione per l'ospite e diventa cucina e diventa quotidiano sogno da rinnovare con fatica, mandando avanti una tavola che ha sapori inconsueti, tocchi di stile, che trasmette comunque amore. Sembra impossibile che capiti a Milano, dove tutto – almeno così vuole lo stereotipo – ha da essere efficienza, tecnologia, tendenza, finanza. E invece può succedere. Così Juan Lema si è messo ai fornelli e ha trasferito alcune sue ricordanze di sapori nella cucina meneghina e Cristina Borgherini si è messa in sala ad accogliere gli ospiti. Il locale è piccolo, annunciato da due sporti liberty che fanno contrasto con il nitore dell'interno (sala candida, solo la parete che dà sulla cucina è di un rosso porpora con una cornice dorata, c'è un angolo bar con un bel bancone in muratura), con le lampade design,

con i tavolinetti ben disposti e comodi. Il resto è una cucina che si potrebbe dire fusion. Potete gustare antipasti a base di affettati misti, foie gras d'anatra, terrina di Ricotta fichi e Gorgonzola o primi piatti quali pappardelle al pomodoro, spätzli con Gorgonzola e funghi, gnocchi di farina gialla al gratin con Fonduta di formaggio, zuppa di lenticchie e finocchietto con patate americane ed erbe amare, tagliatelle all'uovo con sugo di porri e Fonduta di formaggio; i secondi spaziano da: guanciale di bue brasato con funghi porcini e polenta di mais Biancoperla, anatra in confit servita con patate all'olio e mostarda della casa, punta di vitello ripiena, galletto disossato al forno servito con caponata di stagione. I dolci offerti sono tutti fatti in casa. In menù ci sono anche dei piatti uruguayani e spagnoli. Insomma davvero un posto dove c'è amore per la cucina e per il buon bere, tradotto nella piccola carta che ha ricarichi onesti. Infine vi segnaliamo che a pranzo con un primo, un secondo, un contorno e dolce si spendono intorno ai18 euro, mentre il prezzo medio per la cena a base di antipasto, primo, secondo con contorno e dolce si basa sui 35-40 euro. In entrambi i casi bevande escluse. P.S.: Il locale si chiama Mirta in omaggio al nome della mamma di Juan. Non vi pare un altro atto d'amore?

Trattoria degli Orti

via Monviso 13, 20154 , Tel. 02 33101800

Coperti: Interni 40
Chiusura: domencia
Ferie: agosto; Natale

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Trattoria dall'ambiente accogliente e dall'atmosfera calorosa quella gestita dalla famiglia Torregiani nel capoluogo lombardo. Tempio della tradizione gastronomica padana in cui il sacerdote, ossia il nuovo chef Pier Matteo Torregiani, è il custode di ricette tipiche realizzate con materie prime di qualità e assolutamente stagionali. Il menù varia ogni 10 giorni, a meno che ovviamente i clienti apprezzino particolarmente determinate pietanze. Allora Pier Matteo cerca di prolungarne la permanenza nel menù. Tra le sue specialità: risotto alla milanese o con ossobuco, cotoletta alla milanese, in inverno guancettina di vitello, brasati, cassoeula, foie gras con baccalà e pinoli, filetti caramellati all'arancio, pesciolini farciti, insalatina di gamberi con noci e pesche, sformatino di baccalà con salsa di cipolle di Tropea, pâté maison con mostarda di cipolle piccante, filetto di maiale con gamberi e limone, faraona con fichi. I dolci spaziano dai vari semifreddi alla torta di cioccolato tipo soufflé servita con crema di menta o a quella alle pere calda accompagnata con salsa di cioccolato o vaniglia, sino alla cassata senza Ricotta con cioccolato mandorle pinoli e frutta candita. Non ci dimentichiamo che se volete iniziare dall'antipasto ci sono sfiziosi salumi misti con prosciutto, culatello e pancetta, frittatine e verdure varie. Discreta la carta dei vini con una settantina di proposte, tra cui 40 rossi e 30 bianchi. Da segnalare che da settembre si organizzano serate a tema in collaborazione con le cantine vinicole locali.

MONTECALVO VERSIGGIA (PAVIA)

Ristorante Prato Gaio

frazione Versa, bivio per Volpara, 27047 , Tel. 0385 99726

info@ristorantepratogaio.it, www.ristorantepratogaio.it

Coperti: Interni 50 ; Esterni 40
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: - 40 euro

Locale storico della Valle Versa, immerso nel verde del Pavese. La sua storia inizia nel 1890 e le generazioni della famiglia Liberti si sono succedute sino ad arrivare oggi alla quarta con Giorgio, l'attuale titolare. Prato Gaio è considerato tempio sacro della cucina che custodisce la tradizione gastronomica locale, e ad assolvere tale compito è la chef Daniela Calvi. La sua proposta gastronomica segue la linea della genuinità, della semplicità, della qualità e freschezza delle materie prime. Tra i suoi cavalli di battaglia ravioli allo stufato o al baccalà, farsule di Caprino e crema di pere, crema di zucca con aringa affumicata e aceto balsamico, tempura di baccalà, collo ripieno al fegato grasso d'oca. Ottima la carta dei vini, o meglio La Gaia Carta, che vanta 220 etichette

esclusivamente dell'Oltrepò Pavese. Nella bella stagione è incantevole cenare alla frescura della veranda, ma è possibile solo su prenotazione.

MORBEGNO (SONDRIO)

Osteria del Crotto

via Pedemontana 22, 23017 , Tel. 0342 614800 , Fax 0342 637088

info@osteriadelcrotto.it, www.osteriadelcrotto.it

Coperti: Interni 70; Esterni 60
Chiusura: domencia
Ferie: 1 settimana in gennaio; 3 settimane fine agosto-inizio settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Locale dal nome curioso: dovete sapere, cari amici del Mangiarozzo, che il crotto altro non è che una sorta di cella frigorifera naturale, come una grotta. L'ambiente è rustico con gli arredi in legno e il caratteristico tovagliato a quadri, l'atmosfera accogliente e familiare. Qui domina la filosofia gastronomica legata alla tradizione, alla genuinità e alla qualità

delle materie prime. Suggellatore del patto tra piatti e territorio è lo chef patron Maurizio Vaninetti, il quale è stato anche uno dei promotori di Slow Cooking, un'associazione nata su iniziativa di alcuni ristoratori valtellinesi per valorizzare le produzioni locali e sostenerne gli artefici. Per coerenza gastronomica infatti i principi del menù sono tutti Presidi Slow Food, tra cui il Violino di Capra della Val Chiavenna, il grano saraceno di Teglio e il Bitto delle Valli del Bitto. Dai fornelli alla tavola ecco le specialità della casa: a cominciare dagli antipasti con salumi e formaggi locali misti, seguendo con ottime paste fatte in casa come ravioli, tagliatelle e tortelli ai funghi freschi, fino ad arrivare a succulenti secondi tra i quali spiccano il coniglio al vino con lardo, il cervo ai mirtilli, il gulash di pesce e il luccio. Da provare le crespelle al Bitto e verze: da leccarsi i baffi. Dulcis in fundo dolci casalinghi oppure in alternativa una discreta selezione di formaggi Caprini e vaccini delle valli circostanti. Inoltre sono presenti un menù degustazione a 35 euro e una buona carta dei vini che conta 150 etichette, per lo più valtellinesi. L'Osteria del Crotto praticherà uno sconto del 10% su un menù completo di quattro portate (antipasto, primo, secondo e dolce) a chi si presenterà con la nostra guida in mano.

MOSCAZZANO (CREMONA)

Hostaria San Carlo

via Colombare 12, 26010 , Tel. 0373 66190 , Cell. 348 9296536

info@hostariasancarlo.com, www.hostariasancarlo.com; www.brambini.com

Coperti: Interni 250; Esterni 50
Chiusura: a cena il lunedì e il martedì
Ferie: 2 settimane centrali ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Casolare incantevole, appena ristrutturato nella parte dell'ingresso bar, situato in una vecchia riserva di caccia con una cornice tutta bucolica: è la tranquilla campagna cremasca. Questa osteria deve il suo nome al patrono del piccolo borgo, San Carlo Borromeo, e deve il suo successo alla famiglia Brambini, che dal 1981 la gestisce seguendo con coerenza la filosofia della tradizione gastronomica. A condurre il vapore oggi è il figlio dei fondatori Gino e Mariella, lo chef patron Sergio. Tra le sue specialità spiccano i tortelli cremaschi, la carne salada poco salata, l'insalata di faraona, l'erbetta e pancetta croccante, il tonno cotto nel fumo di erbe aromatiche, la cialda di croccante con mousse di Mascarpone e frutti di bosco. Sergio tiene tuttavia a precisare che il menù varia in basealle stagioni e alla freschezza delle materie prime. In carta potete trovare piatti a base di carne e di pesce a cominciare da culatelli e salami vari, gnocchi di cavolo nero e patate, tagliatelle con gamberi carciofo e Montasio, tortellini cremaschi, risotto giallo con ragù di chiocciole; per continuare poi con i secondi a base di capriolo in salmì con polenta, scaloppa di foie gras

uvetta pinoli e Madeira, capra erborinata di Trescore Cremasco, tagliata irlandese. Per chiudere in dolcezza una buona selezione di formaggi oppure in alternativa mousse di gianduia granella di amaretti e gelatina di mandarino, zuppa di crema inglese e cioccolato con gelato e salsa di frutti della passione, cialda croccante Mascarpone e salsa di frutti di bosco, torta all'essenza di mandorle e cioccolato fuso. Più che buona la carta dei vini che conta 280 etichette nazionali, con qualche incursione francese e cilena; di livello pure la selezione dei distillati. Sergio propone anche diversi menù: uno di degustazione a 30 euro, quello per bambini a 20, la maialata (tra il 15 gennaio e il 15 febbraio) a 25 euro ed "i sapori della nebbia" a 30 euro. Si confezionano piatti ad hoc anche per vegetariani e celiaci. L'ambiente è rustico e accogliente, diviso in più sale due delle quali hanno il camino che rende l'atmosfera molto intima e calda. Nella bella stagione è gradevole mangiare nella luminosissima veranda o nel giardino recentemente ristrutturato.

NAVE (BRESCIA)

Ristorante La Casa nel Bosco

via Maddalena 410, 25075 , Tel. 030 2533220 , Fax 030 2538896 , Cell. 329 0154138

info@casanelbosco.it, www.casanelbosco.it

Coperti: Interni 80; Esterni 100
Chiusura: lunedì, tranne festivi e prefestivi
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 45 euro

Location incantevole quella della natura incontaminata delle colline bresciane, che regalano una goduria inaspettata allo sguardo degli avventori di questo luogo. Mentre a soddisfare il senso del gusto ci pensa lo chef Paolo Tedoldi, titolare con Marco Boccaletti e Carmine Langellotti e custode di una cucina tradizionale lombarda, semplice e rispettosa della stagionalità dei prodotti, a tratti con qualche influenza innovativa. Le specialità sono salumi e formaggi nostrani, pasta fatta rigorosamente in casa, carni, verdure e formaggi alla brace di carbone e legna, polente e dolci di fattura casalinga. Ma andiamo più in dettaglio. A seconda delle stagioni la carta propone, come già detto, salame nostrano come quello d'asino o di capriolo, bresaola artigianale dell'Alta Valtellina, guanciale cotto affumicato, frittate alle erbette, diversi tipi di formaggi e poi carni quali spalla cotta di Mangalica con il flan al Bagoss, tagliata di roast-beef di Angus alla brace, Fiorentine e costolette d'agnello sempre alla brace. I primi piatti spaziano dai ravioloni con farcia ai porcini alle tagliatelle di pasta fresca, dal riso Venere saltato con gli ortaggi estivi ai paccheri artigianali gratinati ed alle ottime polente. Buono il coccio con le sardine gratinate con pane verde alle erbe accompagnato con caponata di verdure e gelato al Parmigiano. Marco e Carmine propongono – per soddisfare qualsiasi esigenza – un menù degustazione a 22 euro (escluse bevande) e quello per bambini a 15. Ad annaffiare il tutto circa 150 etichette di vino.

L’ambiente è rustico ed elegante, con soffitto in legno, pavimento in cotto, tutto curato nel dettaglio; l’atmosfera è intima, familiare, romantica. Ancor più romantico e speciale è cenare nella bella stagione nel grande plateatico esterno, che permette di gustare i piatti della tradizione lombarda e la compagnia ai margini del bosco, immersi nei colori e nei profumi della natura. Da segnalare che ogni due settimane di giovedì o venerdì sera si organizzano cene con spettacolo teatrale denominate “cene con delitto”.

PALAZZAGO (BERGAMO)

Osteria Burligo

via Burligo 12, località Burligo, 24030 , Tel. e fax 035 550456 , Cell. 347 7469462

Coperti: Interni 35; Esterni 20
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: variablli
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani

Cucina fedele alla tradizione e alle stagioni quella patrocinata da Felice Sozzi e da sua moglie Norma Epis, uniti nella vita così come nella filosofia gastronomica che domina in questa osteria: le materie prime e le carni vengono reperite sul territorio, le paste e i dolci sono rigorosamente fatti in casa, la semplicità e la genuinità regnano sovrane nella preparazione dei piatti. I due coniugi mandano ad aprire le danze formaggi Caprini, torte salate, pollo in carpione (specialità della casa), peperoni con salsa di tonno, salumi nostrani e affettati vari accompagnati da polenta. A continuare ci pensano i primi tra cui tagliatelle di ortica con pancetta e Caprino (in estate), lasagnette con impasto di salame fresco, orzo in mille modi, pasta e fagioli (in inverno), zuppe e creme varie. Come secondo polpettine di agnello, gallina bollita con spezie, coniglio al rosmarino e vino bianco servito con polenta e patate. Per i vegetariani trota al forno con mandorle e gratinati con le uova. Dulcis in fundo la torta di nocciole e cioccolato (divenuta oramai un classico), il gelato coi lamponi, la panna cotta e la crema al caramello. Da bere un centinaio di etichette di vini, tra cui si distinguono quelle locali di Valcalepio.

PALAZZOLO SULL'OGLIO (BRESCIA)

Osteria della Villetta dal 1900

via Marconi 104, quartiere Calci, 25036 , Tel. 030 7401899 , Fax 030 732316

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: lunedì e domenica; martedì a cena
Ferie: 1 settimana a inizio luglio; 3 settimane a fine agosto; 25 dicembre-2 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Atmosfere lombarde e mantovane, sapori di campagna, profumi invitanti di maniacale rispetto dell'ingrediente. La tradizione gastronomica di questo pezzo di Lombardia è corroborata da La Villetta, tavola plurisecolare dove la cucina è tradizione, la qualità aspirazione, la natura protagonista. Tra le specialità trippa tradizionale, polpette, guanciale bollito con salsa verde, frattaglie, in inverno cotechino nostrano e pesce di lago come persico o tinca, risotto con salsiccia e verdure, orzo con ortaggi e mantecatura di formaggio, salumi nostrani e formaggi locali. I dolci sono un altro must di questo locale che almeno una volta nella vita vale la pena di frequentare. E si incentrano su torta pere e amaretti, torta di mandorle fatta con bicarbonato come una volta, budino al cioccolato fondente. Il resto è la consuetudine di Maurizio Rossi, che per i suoi ospiti propone anche un interessantissimo menù degustazione a 35 euro. Interessantissimo come l'Osteria della Villetta che sta lì da oltre un secolo a segnare una sosta di buongusto. I Rossi infatti la gestiscono dall'apertura e nella "casa" si sono stratificati segni del tempo e del passaggio delle umane transumanze. È una sorta di luogo dinastico. A testimoniarlo sta la dovizia di stampe, di acquerelli, di foto che appesi ovunque danno al locale il senso del tempo, insieme a una nota di elegante rusticità che si ritrova negli arredi, nei tavoli antichi di legno ma soprattutto nel piatto. Maurizio Rossi oltre alla sala cura anche la carta dei vini (circa un centinaio di etichette)

che spazia dalle produzioni bresciane, dalle bollicine di Franciacorta a tutto il Nordest, con l'intelligente possibilità di degustare anche a bicchiere, in abbinamento ai piatti. Se poi alla fine del pasto si è sazi e un po' stanchi, niente di meglio che sfruttare una delle cinque antiche stanze della locanda. Nel fine settimana si organizzano gite nelle cantine di Franciacorta con degustazioni. Non lontano dall'uscita dell'autostrada.

PAVIA

Osteria alle Carceri

via Fratelli Marozzi 7, angolo via Romagnosi, 27100 , Tel. e fax 0382 301443

info@.osteriaallecarceri.it, www.osteriaallecarceri.it

Coperti: Interni 55
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: Ferragosto; 25 dicembre; 26 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Squadra che vince non si cambia. È questo il motto del titolare Claudio Sacchi che dal 2000, anno dell'apertura del locale, non ha mai rinnovato lo staff, tanto soddisfatto è del successo ottenuto. L'osteria deve il suo nome alla vicinanza delle vecchie carceri e rappresenta un luogo di ritrovo nel centro di Pavia, dove gustare in compagnia una cucina di ricerca, tradizionale anche se a volte interpretata in chiave innovativa, sia di pesce che di carne. L'ambiente è informale e accogliente. A condurci per mano in un viaggio gastronomico nel territorio lombardo è lo chef Angelo Santi che vanta tra le sue specialità: millefoglie di verdure con salsa al Parmigiano, cannoli di pasta fillo con baccalà mantecato e crema di avocado, spaghetti con uova di salmone scorza di limone e peperoncino fresco, filetto di storione alla melissa, tortino di patate viola e spinaci, rognone di vitello trifolato alle pere con risotto allo zafferano, fondant al cioccolato Venchi con marmellata di lamponi. Ma se volete sbirciare in carta, eccovi accontentati: per antipasto: salumi misti, culatello di Parma artigianale cotto alla brace, gola e pane di segale, prosciutto affumicato della Foresta Nera con cipolle rosse caramellate, tartare di filetto di cavallo con insalata di carciofi e raspadura di Grana, foie gras in scaloppa con fichi secchi al Brachetto e pane croccante, millefoglie di verdure con salsa al Parmigiano Reggiano. Tra i primi: Carnaroli al Prosecco con mele uva e foie gras, ravioli verdi di magro con salsa alla Robiola, tagliatelle al nero con gamberoni pomodori e spinaci freschi, lasagna al caviale di melanzane e bouche di capra, crema di broccoli con panna acida e aringa affumicata, risotto con barba dei frati e fegatini al Calvados. E ancora succulenti secondi come: lumache alla bourguignonne, cosce d'oca all'arancia con patate al burro e coste al limone, scottadito di agnello con tortino di erbette e topinambur, rotolo di indivia brasato con Ricotta di pecora e salsa alla barbabietola, carne alla piastra e formaggi vari. Le carni utilizzate sono le Drumling Gold di

provenienza irlandese, e le paste fresche sono fatte in casa. Per finire consigliamo il tiramisù in cialda croccante: una vera golosità. Altrimenti in alternativa flan di gianduia Venchi, crêpe suzette agli agrumi caramellati e more, pudding di riso con pane al miele e sciroppo. Qui i bambini, i vegetariani e iceliaci non hanno un menù ad hoc, ma possono star pur certi che un piatto per loro non mancherà mai. Più che buona la carta dei vini con circa 200 etichette. Da segnalare che si organizzano serate di degustazione di vini in abbinamento a piatti tipici.

PESCHIERA BORROMEO (MILANO)

Trattoria dei Cacciatori

via Trieste 2, 20068 , Tel. 02 7531154 , Fax 02 7531274 , Cell. 392 4357787

info@trattoriacacciatori.it, www.trattoriacacciatori.it

Coperti: Interni 160; Esterni 180
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: agosto; 26 dicembre-5 gennaio
Carte di credito: Accettata

Prezzo medio: 35 - 40 euro

Se l'ultimo meeting d'affari vi ha stressato e avete voglia di aria aperta, di suggestioni, di cose belle e magari avete anche da prendere l'aereo, dedicatevi un po' di tempo e pigliatevi un paio d'ore. Direzione Peschiera Borromeo. È a pochissimi chilometri da Linate ma vi sembrerà di arrivare in un mondo a parte. Visitate il castello (fu la dimora di Lodovico Borromeo e Bona Maria da Longhignana), che è una sorta di cascina fortificata, per rendervi conto di cosa fosse la Milano del Cinquecento. Poi sostate alla Trattoria dei Cacciatori della famiglia Temporali. È bellissima, ospitata in un'ala del castello con l'insegna affrescata. La sala è dominata da una volta a botte in ammattonato e qua e là ci sono citazioni del passato. Il giardino dove si sosta nella bella stagione è incantevole e di recente è stata rifatta la veranda sul cortile. Il giusto posto per coltivare il relax che sempre dovrebbe accompagnare un incontro meditato con il cibo. La cucina, tradizionale lombarda guidata dallo chef Francesco Pattarini, è meritevole e propone risotti, arrosti e bolliti sapientemente preparati. Tra i piatti forti ci sono il cotechino caldo, il brasato, la cassoeula, i maccheroni caserecci alla salsiccia, in stagione molte preparazioni a base di funghi. La carta degli antipasti offre una selezione di salumi, culatelli e cotechini. Ovviamente tra i primi spiccano, oltre ai risotti, ravioli di asparagi al burro e timo, minestra con favette e cicoria, tagliatelle con porcini, pappardelle con ragù di coniglio, lasagnette con pomodoro e verdure croccanti. I secondi comprendono: cotoletta alla milanese con rucola e pomodoro, pollo alla diavola, coniglio al forno con verdure, vitello tonnato, grigliate, polenta alla piastra con lardo e salamella, nodino di vitello, costata di manzo, Fiorentina, costolette di agnello. Da segnalare anche i dolci, in particolare la meringa affogata nel cioccolato. La

carta dei vini vanta 120 etichette. Il servizio è semplicemente inappuntabile. Non abbiate fretta perché molti piatti sono fatti espressi e prendetevi il tempo che vi serve per assaporare un'atmosfera fuori dal tempo.

PIADENA (CREMONA)

Trattoria dell'Alba

via del Popolo 31, località Vho di Piadena, 26034 , Tel. e fax 0375 98539

trattoriadellalba@libero.it, www.trattoriadellalba.com

Coperti: Interni 35; Esterni 8
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: ultime 2 settimane di giugno, 1-16 agosto; Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 euro

È uno di quei locali che ti restano nel cuore. Le ragioni sono tante la prima è la ruralità viva di Piadena. La seconda è l'ambiente di questa trattoria davvero familiare, la terza è l'ospitalità dei fratelli Bertoletti (lo chef è Ubaldo, abilissimo a interpretare stagionalità,

territorialità e tradizione, mentre in sala opera Omar che è uno squisito ospite perché sincero, cordiale, preciso nel lavoro ma senza tanti fronzoli). E poi vi è la ragione delle ragioni che è la cucina. Tra le specialità di quest'anno si segnalano: culatello naturale 24 mesi, salame nostrano, spalla cruda con osso 20 mesi, tortelli di zucca al soffritto di pomodoro, marubini in brodo, oca in terragna, pollo in agresto, luccio lessato con le salse, sbrisolona con zabaione, sorbetto di liquirizia e limone, Nocino. Ma ovviamente la proposta di cucina è assai più articolata ed ampia. Così tra gli antipasti potete scegliere: lardo con polenta abbrustolita, polpettine di stracotto e di verdure, Tomini a latte crudo con salsina di verdure, sottoli e sottaceti che sono fatti in casa sfruttando l'orto di famiglia. A Piadena tutti hanno un orto. A Piadena la campagna è ancora collante vitale e regala scenari da Pellizza da Volpedo, regala vedute di orizzonti impalpabili, fate morgane della nebbia, solatie estati quando senti rane da ogni parte. È in questo contesto che Ubaldo e Omar hanno arredato il loro locale come una casa di campagna. Dove dopo gli antipasti potete gustare: tortelli delicati ripieni di luccio e verdure, bigoli al torchio con dadolata di verdure e culatello, riso nero Venere saltato con Gorgonzola dolce porro e pistacchio di Bronte, fettuccine con tartufo fresco. Certo, lasciatemi dire che il sorbir d'agnoli con il Lambrusco Mantovano sono un inno all'identità di queste terre e perderseli è un piccolo peccato di noncuranza. Magari fatevene dare un solo assaggio, ma è imperdibile. Tra i secondi bollito di manzo, di lingua o di cotechino, rollè di pollo prosciutto e pinoli, guanciale di vitello morbido al forno con funghi porcini, filetto di baccalà in umido. Molto appetitoso il piatto dei formaggi. Tra i dolci oltre all'immancabile sbrisolona si segnalano salame di cioccolato, zuppa inglese alla mantovana, sorbetto di agrumi e frutta fresca, meringata con cioccolato, gelato alla crema, budino di pere con cioccolato. La cantina è ottimamente fornita (oltre 300

etichette) e oculatamente scelta. I menù degustazione ci sono, come quello proposto a 38 euro. Ma l'attenzione massima è data ai produttori artigiani di golosità, che Omar e Ubaldo vanno scovando in ogni angolo di Lombardia per dare felicità a chi siede alla loro tavola.

PIOLTELLO (MILANO)

Ristorante Antico Albergo

via Dante Alighieri 18, frazione Limito, 20096 , Tel. 02 9266157 , Fax 02 92161161 , Cell. 335 6403106

info@anticoalbergo.it, www.anticoalbergo.it

Coperti: Interni 130; Esterni 90
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: 6 agosto-1 settembre; 26 dicembre-6 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 50 euro

Un posto, quello dei fratelli Giuseppe e Carlo Bianchi, da provare almeno una volta. Sia per la cucina, che è di stretta osservanza lombarda, sia per la location. Il ristorante – che in

realtà ha l'allure di una locanda, di un luogo di sosta, dove far scorrere il tempo senza frenesie – è articolato su diverse sale. C'è quella grande con il camino (adornato da pentoline di rame) che ha uno splendido soffitto in travi, c'è la grotta con le caratteristiche volte a tutto sesto delineate a mattoncini a faccia vista, ce ne sono altre due di dimensioni più piccole impegnate però da un solo tavolo dove trovano posto da dieci a venti persone, e infine c'è la seconda saletta del camino: più raccolta, molto intima nelle sere invernali, dove è piacevolissimo restare a chiacchierare o a sorseggiare un distillato dopo una cena che non è mai banale. Il resto dell'arredamento è in tono: rustico, ma con tratti di rurale eleganza, caratterizzato da sedie e arredi in legno, mise en place molto curata e tavoli sufficientemente distanziati. Molte di queste sale hanno l'aria condizionata ma d'estate non disdegnate di mangiare all'aperto, nel giardino interno caratterizzato da un'ampia tettoia in legno, utilizzata per lo più nei mesi da maggio a ottobre. La cucina, come detto, non si discosta dai canoni della tradizione, il menù territoriale e stagionale ha alcune punte di buonissimo livello. Tra le migliori proposte dello chef Giuseppe troverete cervella fritta, rognone con purea, cassoeula con polenta, stinco di vitello al forno, foiolo alla parmigiana, bolliti misti, paste fresche, risotti mantecati in vari modi. Ma anche la carta in dettaglio offre svariate specialità a cominciare dagli antipasti: crudo di ricciola e gamberi, baccalà mantecato con gambero rosso e crema di zucca, bruschette di pane rustico Primosale acciughe e marmellata di cipolle, fegato grasso d'oca con mostarda di verdure, insalata di carciofi con Fonduta di Taleggio, degustazione di antipasti regionali, selezione di salumi con giardiniera fatta in casa. Tra i primi: linguine capesante gamberi e vongole, risotto mantecato con zucca gialla e salsiccia, stracci di pasta fresca con verdure invernali e Crescenza, fettuccine con ragù di agnello e Pecorino, cappelletti di stracotto con spuma di

besciamella, zuppa di cipolle gratinata, crema di finocchio mela e zucca con grissini al rosmarino. I secondi spaziano dalla carne al pesce: branzino con foglie di patate timo e pomodorini, rombo al forno con carciofi cotti e crudi, merluzzo nero dell'Alaska con puntarelle saltate e salsa ai pinoli, trancio di ricciola con finocchi, fritto di gamberi calamari verdure ed erbe aromatiche, manzo al vino rosso, orecchia di elefante con pomodorini e basilico, Angus, Fiorentina, guancia di vitello brasata con purè, agnello da latte dei Pirenei al forno con cipolla e pomodori, rognoncino trifolato con polenta. Elenchiamo anche alcuni piatti unici accuratamente cucinati: risotto con carciofi e trancio di baccalà o con ossobuco alla milanese, costolette di cervo ai mirtilli miele e ginepro con pizzoccheri alla valtellinese, timballo di riso selvatico e verdure con filetto di manzo alla griglia. Poi c'è il menù degustazione proposto a 42 euro comprendente pancotto, riso mantecato, coniglio in casseruola con verdure porcini e polenta, ananas saltato con vaniglia e zenzero; trovate inoltre la settimana della tradizione: lunedì foiolo alla parmigiana, martedì bolliti, mercoledì brasato, giovedì cassoeula, venerdì merluzzo, sabato stinco di vitello. Uno dei punti di forza di questo locale sono i dessert: dai gelati fatti in proprio, alle mousse, dai classici crème caramel e tiramisù alle composte di frutta con sapiente uso delle erbe aromatiche. Senza dimenticare la proposta enologica, ampia e ben curata (con 350 etichette che vanno dai grandi vini a produttori meno conosciuti ma egualmente interessanti), che offre pure la possibilità di acquistare delle bottiglie da asporto a prezzi più che onesti. Per scoprire che anche la periferia milanese può avere tratti di buon gusto. Il ristorante praticherà uno sconto del 10% a chi si presenterà con la nostra guida!

PIURO (SONDRIO)

Crotto Quartino

via dei Quartini 5, località Santa Croce, 23020 , Tel. 0343 35305

www.crottoquartino.it

Coperti: Interni 90; Esterni 150
Chiusura: mercoledì, tranne in luglio e agosto
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 17 - 25 euro

È il tempio della cucina valtellinese questo antico crotto, sorta di una cantina naturale dove i prodotti riposano nella freschezza e dove gli avventori possono gustare una cucina tipica in una grande sala in pietra dall'ambiente rustico e caratteristico. A gestire il Quartino sono Fabio e lo chef Mauro Salini che propongono un menù fisso rispettoso delle stagioni a 25 euro incluso antipasto, primo, secondo, formaggi, dolci, bevande, caffè e Grappa. Le specialità partono dagli affettati misti con funghi o cipolline, dai formaggi d'alpeggio e dalla bresaola della Valchiavenna e continuano con deliziosi gnocchetti chiavennaschi (fatti in casa) con burro e formaggio fino ad arrivare alle carni cotte sulla pietra ollare e alle

costine di maiale servite con la polenta taragna o con le patate. A chiudere in dolcezza dessert di fattura casalinga tra cui una golosissima torta all'anice o i biscottini di uova e zucchero. Nel bicchiere una decina di etichette. Location incantevole tra il silenzio del bosco e il brusio di una vicina cascata; è piacevole mangiare nella bella stagione all'aperto su tavole in pietra all'ombra di imponenti castagni.

PONTE DI LEGNO (BRESCIA)

Ristorante Pizzeria Da Giusy

via Ercavallo 39, località Pezzo, 25056 , Tel. e fax 0364 92153

dagiusy@katamail.com, www.dagiusy.com

Coperti: Interni 50; Esterni 6
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 33 - 43 euro

Immerso tra le montagne e le bellezze naturali della Val Camonica spunta questo localino,

sede di una cucina tradizionale e assolutamente casereccia. Ad accogliere gli ospiti in sala c'è la patronesse Giuseppina Lucia Micheli che gentilmente porge la carta dei vini (60 etichette) e ci consiglia come specialità della casa gnoc del la cua e selvaggina con polenta. In cucina suo genero Alessandro Dancelli è pronto ad esaudire ogni desiderio gastronomico menzionato nella carta. Iniziamo dagli antipasti: salumi misti (carne salata, pancetta, salame di cervo, salame di suino, speck), lardo segale e miele, prosciutto di cervo. I primi spaziano dagli immancabili pizzoccheri alla minestra d'orzo, dalle pennette alla buongustaia, alle caserecce speck e finferli. A seguire gustosi secondi: cervo in umido con polenta, costolette di agnello al rosmarino con polenta, cotechino nostrano con spinaci, speck affumicato con crauti, bistecchine di cervo al ginepro con polenta, controfiletto di manzo, cavallo con patatine fritte, polenta e formaggio fuso, salamelle ai ferri con polenta, misto di formaggi con confettura di cipolle rosse. Dulcis in fundo tutti dolci fatti in casa: torta di carote o di zucca con salsa allo zabaione, torta brescian o al cioccolato, sfoglia ai frutti di bosco, strudel di mele, budino di castagne con salsa al caffè, panna cotta ai frutti di bosco, semifreddo al torrone e cioccolato, meringata. Segnaliamo infine che il locale è anche pizzeria.

PROSERPIO (COMO)

Inarca Trattoria

via Inarca 16, frazione Inarca, 22030 , Tel. 031 620424, 031 655176 , Fax 031 655176

info@inarcaweb.com, www.inarcaweb.com

Coperti: Interni 60; Esterni 60
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Trattoria che ha un nome dall'origine curiosa: si tramanda l'esistenza di un arco simile a uno del Trionfo di epoca romana in versione mignon; dall'edificio che ospita questo locale partiva un viale che raggiungeva questo arco, o meglio chiamato "Arca" dai locali. Entrarono in uso così espressioni come "andare in arca" e da qui parte la ragione di Inarca Trattoria. Il locale è caratterizzato da un ambiente rustico con arredi in legno e travi sul soffitto, da un'atmosfera resa calda e familiare dal tovagliato rosso, dalle pareti color giallo chiaro, dal caminetto e dalla tenue luce avvolta da lampadari in strutture in ferro battuto. Completamente immerso nel verde tra le colline del Triangolo Lariano, ai margini del Parco del Lago del Segrino, questo luogo incantato è raggiungibile dopo aver percorso almeno un chilometro in mezzo ai boschi: tutto ciò lo rende ancora più magico e suggestivo. L'accoglienza in sala spetta ad Ade (patronesse) e a suo figlio Jonathan, che si occupano anche di curare la selezione dei vini che a oggi conta 300 etichette nazionali (a disposizione anche la carta dei distillati e delle birre); mentre a stegamare in cucina ci sono Pier Colombo (marito di Ade) e l'altro figlio Manuel. La proposta gastronomica brianzola e

lariana è fedele alla tradizione e alla stagionalità delle materie prime anche perché la trattoria Inarca è azienda agricola e attua la filosofia della filiera corta. Il menù di degustazione si aggira intorno ai 35 euro (bevande escluse e si intende per tutto il tavolo) e comprende: coppa, lardo e salame dell'azienda, pancetta cotta e affumicata alle erbe con crostoni di polenta, testina di vitello impanata e giardiniera fatta in casa, penne grezze di grano duro, rognone di vitello, crottino del Lago di Como e dolce a sorpresa. Ma per chi vuol godere di autonomia decisionale ecco una delle carte (che cambiano settimanalmente): per antipasto testina di vitello con cipolla rossa, carpaccio di magatello con maionese e insalata di campo, salami prodotti in proprio. Seguono i primi con risotto allo zafferano e animelle di vitello impanate, zuppa di porri e Taleggio, tagliolini freschi con cavolo nero e Pecorino, risotti vari e zuppe. E ancora via con i secondi: rognone di vitello trifolato con polenta, coda di bue arrosto con patate, piccione al forno, spinacino fresco, tagliata di tonno con carciofi, trota al forno con salsa mediterranea e zucchine, bignè di Scamorza e Parmigiano, trippa, pesce fritto del lago, cassoeula. Dulcis in fundo una piccola selezione di formaggi locali o in alternativa dolci come il trittico alla crema, la crêpe di caramello al Rum e gelato al sambuco, la spuma di zabaione al Moscato. Da segnalare che a maggio ricorre la curiosa e vivace festa di San Giovanni e che durante l'anno numerosi sono gli eventi e le serate enogastronomiche.

RIPALTA CREMASCA (CREMONA)

Trattoria Via Vai

via Libertà 18, frazione Bolzone, 26010 , Tel. 0373 268232

info@trattoriaviavai.it, www.trattoriaviavai.it

Coperti: Interni 35; Esterni 20
Chiusura: martedì e mercoledì; a pranzo, tranne giorni festivi
Ferie: variabili ad agosto e a Natale
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Piccola trattoria di campagna, dall'ambiente informale e accogliente, quella gestita dai fratelli Fagioli. Marco in sala con cordialità e simpatia ci invita a sederci e ci consiglia il menù degustazione che varia ogni settimana in base all'estro dello chef e alla freschezza delle materie prime (potete controllare sul sito internet continuamente aggiornato); Stefano (lo chef appunto) è in cucina, affaccendato ai fornelli per soddisfare il palato dei suoi ospiti con ricette della tradizione cremonese, fedeli alla stagionalità e alla qualità. Tra le sue specialità tortelli cremaschi, pâté di fegato d'oca, scaloppa di fegato grasso d'oca, coniglio ripieno. Ma andiamo per ordine. Cominciamo col dirvi che i piatti cambiano in continuazione, quindi noi del Mangiarozzo possiamo solo citarvene alcuni per rendere l'idea della cucina del Via Vai: tra gli antipasti per esempio sono da provare la terrina di faraona, di coniglio, timballo di patate e baccalà mantecato, terrina di melanzane e

peperoni. A seguire le paste rigorosamente tirate a mano, tra cui ottimi i cannelloni di zucca (in stagione) e Provolone, succulenti secondi come polenta e brasato, coscia di coniglio ripiena di carciofi, manzo all'olio, faraona in salmì bianco. Dulcis in fundo crostata di fichi e mandorle, torta di mele caramellate, bonet, budino alla vaniglia, l'immancabile sbrisolona e lat brulèe. Ottima la carta dei vini che comprende 160 etichette locali, nazionali ed estere. Piacevole nella bella stagione mangiare all'aperto sotto il portico, nel cortile interno. Da segnalare i menù di degustazione da 29 a 35 euro. Si organizzano settimanalmente serate a tema. Consigliata la prenotazione.

SAN BENEDETTO PO (MANTOVA)

Hostaria Vecchio Cornione

via Argine Vecchio 75, località Mirasole, 46027 , Tel. 0376 612121 , Fax 0376 612288

info@vecchiocornione.it, www.vecchiocornione.it

Coperti: Interni 110; Esterni 50
Chiusura: lunedì; martedì, tranne da marzo a ottobre
Ferie: 2 settimane dopo l'Epifania

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro

Un tempo fortino del generale romano Cornione, da cui prende il nome, ora tempio gastronomico sulle rive del Po gestito da anni dalla chef patronesse Mara Corsini. Ad accogliere i clienti invece c'è Giuseppe, marito di Mara; la loro filosofia segue una linea tradizionale e territoriale mantovana con paste e dolci fatti in casa, pesce di fiume e carne reperiti localmente. In carta un menù degustazione a 18 euro; ma se preferite tra i cavalli di battaglia Mara annovera: pasta ripiena fatta in casa (agnoli di carne, tortelli di zucca Ricotta o storione), risotti mantovani (anche con pesce di fiume), carne (tagliate, filetti della casa), grigliate miste, pesce d'acqua dolce, tigelle e gnocco fritto con salumi nostrani. Dulcis in fundo torta all'amaretto e diversi semifreddi. Più che discreta la carta dei vini con 85 etichette; piccola ma curata anche la selezione dei distillati. Recentemente è stata ristrutturata la zona estiva con giardino: è più gradevole quindi mangiare nella bella stagione nella spaziosa e luminosa veranda a ridosso del fiume; a disposizione dei clienti anche un solarium di recente costruzione, sempre sulle sponde del fiume. Inoltre vi segnaliamo che c'è la possibilità di pernottare vicino all'Hostaria, di noleggiare bici e risciò per giri turistici su pista ciclabile, di attraccare e noleggiare barche per gite turistici sul Po. Infine vi diciamo che il venerdì, durante il periodo estivo, si organizzano serate a tema.

Ristorante dei Pescatori

S.S. Romana Sud 28, 46027 , Tel. 0376 615251 , Cell. 328 4550512

ristorantedeipescatori@gmail.com

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Locale dall'ambiente semplice e spartano quello dei fratelli Rondelli, ma che racchiude tutta l'anima della cucina tipica mantovana. Ad accogliervi in sala Pietro, che vi farà accomodare su un tavolo apparecchiato con le tradizionali tovaglie a quadri e, per mettervi subito a vostro agio, vi offrirà un bicchierino di Lambrusco. Dopodiché vi reciterà a voce il menù che annovera specialità come tortelli di zucca al burro fuso, agnoli in brodo, maccheroncini con salsiccia o alla contadina, risotto alla mantovana, fusilli alla boscaiola, bollito con purè di patate, ossobuco di vitello in umido, arrosto di vitello, spezzatino di guanciale con polenta, stinco e costine di maiale al forno, roast-beef e vitello tonnato, cotechino con purè, salumi mantovani di loro produzione. Il menù cambia giornalmente ed i piatti più presenti, oltre alle specialità sopra citate, sono: penne all'arrabbiata, tagliatelle con salmone o salsiccia, gnocchi di patate con speck e funghi, scaloppina al Marsala, spezzatino di guanciale, moscardini in umido, costine di maiale al forno, coniglio alla cacciatora, grigliata di carne. A chiudere in dolcezza il pasto spetta ai dessert preparati dall'abile Marco, fratello di Pietro, che vi delizierà con l'immancabile torta sbrisolona, il

tiramisù della casa e il salame al cioccolato. Nel bicchiere solo Mantova e il suo territorio con circa 10 etichette. Ai clienti che raggiungeranno il locale portando con loro la guida Il Mangiarozzo 2011 i Rondelli praticheranno uno sconto del 5%!

SAN COLOMBANO AL LAMBRO (MILANO)

Osteria Sant'Ambrogio

località Mostiola, 20078 , Tel. 0371 898675

Coperti: Interni 45; Esterni 40
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: 2 settimane in gennaio; 2 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

La proposta gastronomica dei coniugi Donato Gamba (in sala) e Ivana (ai fornelli) è fedelissima alla tradizione milanese, al territorio e alla stagionalità (e dunque freschezza) dei prodotti. Per rendere l'idea, a disposizione anche un menù degustazione a 32 euro che comprende assaggi di antipasti, 2 primi, verdure di stagione, dessert e caffè; le bevande

sono escluse. Ma se volete saperne di più, ecco che in tavola si inizia con le tortelle, le spighe piacentine, e si prosegue con le paste tirate rigorosamente a mano da Ivana, qualche pietanza di pesce nel fine settimana e dulcis in fundo dessert casalinghi, tra cui da provare il tortello dolce fritto. Ma il vero cavallo di battaglia è la carne cotta alla brace a vista sul grande camino che domina la sala e a farlo è il nostro Donato: dal maiale all'agnello, dal manzo al pollo fino a una succulenta e gustosa Scottona lodigiana. A fine pasto immancabile un bicchierino di Nocino della casa, tradizione che persevera da oltre 20 anni. Discreta la carta dei vini con una trentina di etichette. L'ambiente è rustico e accogliente, l'atmosfera familiare e calorosa.

SOMMA LOMBARDO (VARESE)

La Quercia

via per Tornavento 11, località Case Nuove, 21019 , Tel. 0331 230808, 0331 230118 , Fax 0331 230118

info@ilristorantelaquercia.it, www.ilristorantelaquercia.it

Coperti: Interni 70

Chiusura: martedì
Ferie: 23 dicembre-5 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Un locale dove sentirete l'anima pulsante della Lombardia, dove sentirete raccontare il mito del miracolo della Ghianda, dove potrete ammirare la bellezza del castello visconteo e della brughiera Gardenasca che da qui si diparte. Qui, dove il Ticino vi accompagna di sottofondo e sembra vi narri le storie della sua terra. Qui, dove la tradizione, la passione e l'affetto sono un uomo solo: Giovanni Battista Pedrinazzi, titolare de La Quercia. Da molti anni è lui a gestire questa osteria e la sua filosofia gastronomica persegue fedelmente tutti i sani principi della ristorazione: tipicità, tradizionalità, territorialità, stagionalità, qualità, freschezza, semplicità e genuinità. Ma il gentilissimo titolare ha dietro di sé un altrettanto cortese e bravissimo staff: a cominciare dai suoi fratelli Paolo e Antonio che danno una mano in sala, per poi arrivare alle cognate Giuseppina Chiodini e a Cira Savino che stegamano ai fornelli. Ora capite come sia facile sentirsi in famiglia qui a La Quercia. E come sia altrettanto semplice gustare i sapori della tavola lombarda con gusto ed emozione. Ad aprire le danze gli antipasti con salame campagnolo con strudel di verdure, culatello di zibello con fichi secchi in agrodolce, melanzane all'Arlecchino e manzo aromatizzato con marinata di verdure. Seguono fantastici primi tra cui crespelle alla parmigiana gratinate, gnocchi ai profumi dell'orto, ravioli con ripieno di carne con sugo d'arrosto, risotto ai funghi porcini o alla milanese o alle ortiche o ai mirtilli e radicchio, zuppa di farro e legumi. E ancora i secondi con agnello al forno con patate, petto di pollo alla piastra al

Marsala, costata senz'osso, controfiletto all'aceto balsamico e costoletta alla milanese (e non cotoletta, quindi con l'osso), calamaretto alla piastra, branzino sfilettato al forno, gamberoni sgusciati e gratinati e filetto di persico dorato. Gustoso in alternativa il carrello dei bolliti misti (in inverno e solo su prenotazione). Ma attenzione: la generosità della famiglia Pedrinazzi si denota anche dall'abbondanza delle porzioni. Se volete un consiglio non rinunciate al dessert, al ghiotto tiramisù o al gelato meringato al forno con pan di Spagna o alla panna cotta. Buona la carta dei vini che comprende un centinaio di etichette.

TREMEZZO (COMO)

La Fagurida

via San Martino 15, località Rogaro, 22019 , Tel. e fax 0344 40676

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: gennaio-febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Fucina della tradizione lombarda la trattoria di Adriana Minetti. Sorge in un paesaggio incantato, quello che guarda al Lago di Como dove la pace e la serenità si percepiscono in un sol respiro. È piacevole mangiare nella bella stagione sulla terrazza con questa vista panoramica mozzafiato. Il casolare è rustico con muri a mattoncini, arredi in legno, pareti ornate con piatti e utensili vari appesi e un caminetto nella sala che rende l'atmosfera calorosa e accogliente. A presidiare i fornelli il fratello di Adriana, Giovanni, che propone una cucina sicuramente di territorio con un particolare occhio di riguardo per i secondi di carne: dal coniglio arrosto ai brasati, dalle tagliate alle Fiorentine alla griglia, dalle salsicce agli spiedini. Ma la regina della tavola indiscussa, la vera specialità della casa, resta lei: la polenta uncia che fa da primo piatto o da piatto unico. Il copioso menù alla carta comprende, tra l'altro, come antipasti: salami campagnoli, lumache alla Bourgogne, culatello di zibello, insalata di polipi e seppie, manzo aromatizzato con scaglie di Grana. A seguire i primi con: zuppa di farro, gnocchi ai profumi dell'orto, risotto alla milanese o con Taleggio e melograno, ravioli al sugo d'arrosto. Poi con i secondi di pesce quali calamaretti alla piastra, filetti di pesce persico dorati, gamberoni sgusciati e gratinati, scampi ai ferri, oppure di carne: controfiletto alla Voronoff, fesa di vitello al forno con funghi porcini. Vasta la scelta dei formaggi e dei dolci. La carta dei vini contempla una ventina di etichette.

VARZI (PAVIA)

Agriturismo La Sorgente

via Generale Maretti 6, 27057 , Tel. 0383 53295 , Cell. 339 6531949; 333 8092944

info@lasorgenteagriturismo.it, www.lasorgenteagriturismo.it

Coperti: Interni 100; Esterni 80
Chiusura: aperto solo su prenotazione
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Varzi è un incantevole antico borgo medievale nel cuore dell'Alta Valle Staffora. Sulla sponda sinistra del torrente omonimo della valle, immersa nel verde dei prati coltivati a foraggi, dei frutteti, dei vigneti di proprietà, sorge questa vecchia casa patronale, recuperata e ristrutturata secondo le caratteristiche architettoniche dell'epoca. L'ambiente accogliente e raffinato e la cucina autentica e tradizionale del Pavese catturano gli ospiti e li fanno avventurare in un mondo di suggestioni e sapori del territorio. La chef patronesse Angelmina Tornari tiene a precisare che tutti i piatti che propone vengono preparati con materie prime prodotte in azienda: dalle verdure biologiche alla frutta, dal vino alle uova (il che significa che la pasta è fatta in casa), dai salumi al formaggio, dal miele alle carni (galline, polli, tacchini, oche, conigli, caprette), dalla Grappa a vari amari; la sua filosofia si fonda sulla

convinzione che la qualità debba venire da ingredienti naturali e genuini. Ed ecco che in tavola compaiono prelibatezze come salame di Varzi, ravioli al sugo di brasato, crespelle allo zafferano Ricotta e funghi porcini, cinghiale con polenta, cosciotto di maialino cotto nel forno a legna, e infine sfogliatine alla crema, delizia alla panna con mousse di ribes e fragoline di bosco, torta di mele Cotogne uvetta e amaretti. Se siete indecisi, niente paura: Angelmina ha previsto, su prenotazione, un menù degustazione a 30 euro, uno per i più piccini a 15 e quello per i vegetariani e per i celiaci a 30 euro (tutti con bevande comprese). Ma se sono l'autonomia e l'indipendenza a guidare la vostra scelta date un'occhiata al menù: per cominciare coppa stagionata, lardo alle erbe aromatiche, pancetta speziata, cannoli di bresaola ripieni, tortino ai tartufi, cocktail di fagiolini e cipolle rosse, millefoglie di verdure, pomodori secchi speziati, zucchine trifolate all'aceto balsamico, tortino salato al formaggio, sottoli della casa, soufflé di zucca e trancio di polenta ai porcini freschi. A seguire altrettanti primi, tra cui meritano in particolar modo tortelli di magro con burro e salvia, tagliatelle con funghi porcini, cavatelli alla Sorgente, boscaioli agli spinaci e Ricotta, chicche alle ortiche in salsa rustica, gnocchetti di verdura, pansotti di magro alla crema di noci, pasta al forno con tartufi Ricotta e pesto, ravioli allo stufato di cinghiale, malfatti al pomodoro fresco e Mozzarella o al sugo di brasato di cinghiale. Non da meno i succulenti secondi: arrosto di vitello alle castagne di bosco, coppa al forno, roast-beef al sale, bolliti misti, stinco arrosto, tagliata agli aromi, petto di tacchinella reale ai funghi porcini, capretto con pomodorini Pachino, zampone con lenticchie e carne in salsa tonnata o in salsa verde, grigliate miste. A chiusura buona la selezione di formaggi oppure in alternativa torte morbide di frutta, crostate di marmellata, zuppa inglese, tiramisù, panna cotta, torta di mandorle, monte bianco, tronchetto paradiso con mousse di frutta o al

cioccolato croccante e marroni, strudel di mele con noci e miele, fragole al Moscato con panna, torte morbide di frutta, delizia di cioccolato con meringhe. Nella stagione calda è gradevole mangiare all'aperto nel dehors estivo. Da segnalare che La Sorgente, in quanto agriturismo, offre anche diversi servizi, tra cui piscina, parco giochi per bambini, fattoria didattica, piccolo museo di arte, punto vendita dei prodotti aziendali, diversi corsi; inoltre a disposizione anche alcune camere per il pernottamento e la possibilità di acquistare direttamente i prodotti aziendali, che variano sempre in base alla stagione e al periodo e tra i quali sono disponibili salumi, vino, formaggi, miele, Grappa, amari, torte, crostate, frutta, verdura ed altri prodotti di stagione.

VERDELLO (BERGAMO)

Trattoria Il Battello

via Solferino 18, 24049 , Tel. e fax 035 4829807

info@ilbattello.it, www.ilbattello.it

Coperti: Interni 100
Chiusura: lunedì e martedì a cena; sabato a pranzo

Ferie: 2 settimane a gennaio; 3 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro
Menu: vegetariani; celiaci

«Il nostro obiettivo è quello di portare a tavola la cultura accompagnati per mano dalla storia». Così raccontano la loro filosofia i tre titolari e amici Maria Pianzoli, Franco Rainoldi e Roberto Aglio. La storia è nel nome: pensate che un tempo, in prossimità di un corso d'acqua, vi era una dogana a controllo delle merci che passavano di là tramite un battello. La dogana fu chiusa, ma il battello non venne mai dimenticato. La storia è rintracciabile anche nelle mura: i tre hanno recuperato la struttura originale; l'ambiente, in stile rustico-chic, vanta volte a botte del Duecento, antiche travi in legno sul soffitto di fine Medioevo, affreschi ottocenteschi e un vecchio camino. I mobili sono in arte povera dei primi del Novecento, grandi armadi e grandi specchi ornano la sala e su una parete lo stemma della famiglia Moioli, gli antichi e nobili proprietari dell'immobile, che ha per simbolo tre calici su uno sfondo bianco, rosso e blu. A noi del Mangiarozzo piace pensare che qui il "3" sia un numero magico e vincente; come hanno dimostrato i tre titolari seguendo con coerenza i principi gastronomici della stagionalità, della tradizione e della territorialità. Dalla cucina la chef Carla Minelli propone un menù fisso – e quindi non c'è una carta – a 25 euro (con antipasti antichi sapori caldi e freddi, 2 assaggi di primi, 2 assaggi di secondi, bis di dolce, vino, acqua minerale e caffè), oltre a quello per i bambini a 18 euro, per vegetariani e celiaci a 25 euro, di carne e pesce a 35 euro oppure il menù Catalana del Battello (tutto pesce cucinato alla catalana) con crostacei a 48 euro. I primi,

realizzati con paste fatte in casa, vanno dalle tagliatelle alla mediterranea con basilico della riviera alle pennette con gamberi di Sicilia e zucchine di Nizza fino a un gustoso risotto al Barolo. Come secondo da provare il carpaccio di maialino da latte tiepido con pomodorini e rucola, lo stufato estivo alle mele e crostacei al Battello e la scottata di manzo al pepe rosa con verdure gratinate. Dulcis in fundo i dolci dell'amicizia seguiti da un caffè fatto con la moka, come se foste a casa. Il mercoledì, giovedì sera e la domenica si può scegliere il menù a 18 euro comprendente: antipasti antichi sapori caldi e freddi, un primo, un secondo, bis di dolci, vino, acqua minerale e caffè. In cantina 150 etichette e un grande tavolo in legno dove si organizzano aperitivi e serate di degustazione. Chi si presenterà qui con questa guida in mano riceverà una bottiglia di vino selezione della casa in omaggio!

VERGIATE (VARESE)

Antica Trattoria San Giacomo

via Matteotti 18, frazione Cuirone, 21029 , Tel. e fax 0331 948194

info@antica-trattoria.it, www.antica-trattoria.it

Coperti: Interni 35

Chiusura: martedì; mercoledì a cena; sabato a pranzo
Ferie: fine giugno-inizio luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Cucina tradizionale "insolita" della tradizione lombarda, piemontese e delle valli alpine. Così definisce la propria proposta gastronomica la chef patronesse dell'Antica Trattoria San Giacomo, Rosa Franzoni. Immerso nella natura del Parco del Ticino, in un antico e suggestivo borgo, il locale è caratterizzato da un ambiente rustico con arredi in legno e pareti color giallo ocra che donano un'atmosfera solare e accogliente. Le specialità della casa sono gnocco fritto con affettati misti, Fonduta di formaggi svizzeri, pisarei e fasò, agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto, orecchiette di spinaci al cavolfiore (potete trovare la ricetta spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), gnocchi valtellinesi con funghi e Casera, risotto mantovano alla zucca o con Fonduta al Castelmagno e crespelle. Ma andiamo a vedere in dettaglio il menù che cambia comunque ogni due mesi: il già citato gnocco fritto con o senza salumi, con salame varesino prealpino, oppure gnocco integrale con lardo, sformatino di zucchine con Fonduta di Parmigiano; tra i primi (con pasta all'uovo fatta in casa): gnocchetti di erbette con burro all'aglio e Castelmagno, tagliatelle di pane con pomodoro e zola dolce, crespelle di saraceno al profumo di pizzoccheri, risotto ai fiori di zucca e zafferano. Seguono i secondi: Fiorentina di Scottona Piemontese, dadolata di manzo con salsina, coniglio alle olive taggiasche, costolette di agnello al timo, stinco di maiale al forno. Su prenotazione di almeno due giorni di anticipo anche uno speciale menù che prevede: panissa, cassoeula, trippa, gattò, super

pizzocherata, risotto con ossobuco o quaglia, bollito misto con mandorle o bagnetto rosso, polenta con umido di cinghiale o con lepre in salmì o con tapulone (stufato d'agnello). A innaffiare il tutto una settantina di etichette locali e nazionali. Si organizzano anche serate a tema una volta al mese

La Vittoriosa

via Matteotti 1, frazione Cuirone, 21029 , Tel. 0331 946102

Coperti: Interni 80
Chiusura: a cena, tranne venerdì e sabato, tranne su prenotazione
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale dalla cucina semplice, genuina, di territorio come quella di una volta (tipicamente lombarda): ad esserne l'artefice nella nuova gestione è lo chef Roberto Simonetta. È cambiata sì la conduzione, ma i piatti sono rimasti invariati, eredità trasmessa a Giorgio Richelli, il nuovo titolare. Ad aprire le danze in tavola spetta agli antipasti con salumi e formaggi locali misti, verdure e torte salate; a seguire ci sono i mitici primi (le paste sono rigorosamente tirate a mano), tra cui tagliatelle ai funghi porcini, lasagne, tortellini in brodo e tortelloni di pesce di lago ripieni di Ricotta e spinaci. Ma il vero cavallo di battaglia sono i mille risotti: con fagioli e salsiccia, con radicchio, con carciofi o con asparagi (secondo stagione). Tra i secondi invece spiccano lo stinco di vitello al forno, la selvaggina (su

ordinazione), gli stracotti, i brasati, i bolliti, la classica cassoeula oppure persico e carpione. Dulcis in fundo crostate di frutta e di marmellata, torta di mele o di pere e cioccolato, tutte fatte in casa. Se capitate nei paraggi all'ora di pranzo, per voi un menù a 10 euro che prevede un primo, un secondo e le bevande. Da bere vino della casa oppure a scelta una bottiglia tra una quarantina di etichette nazionali. Da segnalare che La Vittoriosa dal martedì al giovedì è aperta solo a pranzo e solo per pasti veloci o di lavoro, senza proporre un menù completo e più ampio che invece trovate dal venerdì alla domenica.

VILLIMPENTA (MANTOVA)

Antico Mulino

via Tione 2, 46039 , Tel. e fax 0376 667549 , Cell. 338 9075241

Coperti: Interni 130; Esterni 120
Chiusura: martedì
Ferie: 1 settimana variabile in gennaio o in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Il locale deve il suo nome al mulino in cui ha sede, dove una volta si macinava il grano e si pilava il riso. Ed è proprio da qui che la specialità della casa trae ispirazione: potrete infatti gustare squisiti risotti, da quello con il pesce gatto a quello con le rane. La proposta gastronomica – come avrete capito – è legata al territorio e alla tradizione mantovana e veronese, ed è racchiusa nel piatto unico a a base di carne o di pesce. In carta anche pesce d'acqua dolce cucinato dallo chef Luciano Vasconi – zio del titolare Alberto Vasconi – in diverse maniere, un gran buffet di verdure (solo il sabato e la domenica) e selvaggina. A concludere il pasto in dolcezza i dessert fatti in casa. Discreta la carta dei vini con una sessantina di etichette, per lo più locali e regionali, selezionate dal patron Alberto in persona. L'ambiente è rustico con arredi in legno e grandi travi a vista sul soffitto; l'atmosfera familiare e accogliente. Location incantevole, nelle vicinanze di un castello medievale che regala suggestione agli avventori di questo luogo. Il locale è anche pizzeria.

VIONE (BRESCIA)

Trattoria Residence Cavallino

via Trieste 57, località Canè, 25050 , Tel. e fax 0364 94188

residencecavallino@libero.it, www.residence-cavallino.it

Coperti: Interni 80; Esterni 12
Chiusura: martedì
Ferie: variabili in giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Una volta arrivati sotto a deliziosi terrazzini colorati e profumati da fiori ed incorsi in una piccola insegna in ferro battuto con al centro un cavallino, be', fermatevi! Siete arrivati nel covo della tradizione enogastronomica camuna. Fondato dai genitori nel 1949, oggi a gestirlo è la patronesse e chef Marilena Tomasi. A lavorare ai fornelli infatti c'è proprio lei, che è la custode della tradizione culinaria di Canè e dintorni. Tra i suoi cavalli di battaglia spiccano i piatti di selvaggina e funghi. La carta prevede come antipasti: insalata di rucola con pere o di mele e speck, antipasto cavallino, insalatina di maialino al pepe rosa, pâté di capriolo, tagliere di speck, lardo, salami nostrani. Tra i primi si può optare per pizzoccheri, gnocchetti di patate con funghi porcini o con speck rucola e trevisana, tagliatelle alla boscaiola o ai funghi porcini, vari risotti ai porcini, alle erbe fini o con salame fresco, crema di fave e ortiche con canederli di Ricotta. Per proseguire con i secondi ci sono delle squisite costine di cervo al ginepro o al mirtillo, un buon salmì di capriolo, vari filetti ai funghi o al pepe verde, baccalà in umido, tagliate alla Scamorza, ai funghi e al rosmarino, stinco di arrosto. Dolci della casa quali torta di pere con salsa alla Grappa, vari semifreddi (alla mela verde, all'amaretto, al marron glacé), salame di cioccolato, spuma di Ricotta e frutti di bosco. Il menù per bambini è proposto a 20 euro,

quello per vegetariani e celiaci a 30 ed altri menù sono in carta a 30-35 euro. Dolci rigorosamente fatti in casa e se volete accompagnati da un bicchierino di Grappe e liquori sempre della casa. In cantina l'Italia intera con 350 etichette. A rendere lo spirito di Marilena due cartelli appesi sulla porta tra la cucina e la sala: uno con su scritto "Prima di uscire indossa il sorriso" e sull'altro "Ricordati che il cliente è la cosa più importante". L'ambiente è accogliente, l'atmosfera familiare e calorosa, quasi bucolica.

MARCHE

ANCONA

Osteria Teatro Strabacco

via Oberdan 2, 60122 , Tel. 071 56748 , Fax 071 54213 , Cell. 331 3163765

osteria@strabacco.it, www.strabacco.it

Coperti: Interni 150; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Dal 1978 locale dinamico e attivo, proprio come il titolare, Danilo Tornifoglia, che oltre a offrire una cucina tradizionale anconetana si diverte a organizzare serate di degustazione di vini, di Champagne, di stoccafisso all'anconetana, e serate con musica dal vivo in piazzetta Faiani, sede della già nota stagione jazz del Comune di Ancona. Il locale è ritrovo fisso per

studenti, artisti e lavoratori, tant'è che garantiscono da mangiare fino alla cosiddetta "ora del cappuccino" (circa le 3 di notte!). Lo chef Il Gatto – all'anagrafe Massimo Gattini – annovera fra le sue specialità fantastici antipasti di pesce, crescia con salumi, formaggi e verdure, zuppe, spaghetti alle vongole, ravioli di patate e Ricotta con salsiccia e pendolini, polenta con salsiccia, paste ripiene, tagliatelle all'ortica con fondue di Pecorino e mentuccia (in genere trovate 8 primi di carne e 11 di pesce). E poi secondi piatti come stoccafisso all'anconetana, maialino in crosta di polenta, Mozzarella Assunta (la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), coniglio in porchetta e verdura di campo con patate, grigliate miste, pesce in diverse preparazioni e le mitiche polpette di Nonna Nicolina (ci sono in carta almeno 12 secondi di carne e 4 di pesce). Ottima la carta dei vini che vanta oltre 1200 etichette! Ma non è l'unica carta dell'osteria: ci sono anche quelle degli aperitivi, dei drink, dei distillati, dei dolci (ben nove ogni giorno!), dei vini da dessert o da meditazione e quella dei formaggi.

Trattoria La Moretta dal 1897

piazza del Papa 52, piazza del Plebiscito, 60100 , Tel. e fax 071 202317

daiva2@tin.it, trattoriamoretta@email.it, www.trattoriamoretta.com

Coperti: Interni 80; Esterni 50
Chiusura: domenica
Ferie: prima decade di gennaio
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 35 - 40 euro

È una sorta di istituzione gastronomica per gli anconetani. E del resto apre bottega da un secolo e passa in piazza del Papa che è il cuore identitario della vecchia "città del gomito". Ha un gradevolissimo dehors affacciato proprio sulla piazza e dal via vai di habitué si capisce che La Moretta ci tiene al suo stile. Che è un po' fané. L'interno del locale non è luminosissimo, interamente rivestito di legno con le tovaglie scozzesi sui toni del bordeaux e del verde acceso, con le sovratende dello stesso spessore, con tanti quadri alle pareti testimonianza del lungo corso di questa tavola che si articola in più salette. In una troverete anche un pianoforte che viene strimpellato nelle serate speciali. Iniziamo da ciò che ci lascia perplessi: sul conto viene caricato il servizio in ragione del 10% e si pagano inspiegabilmente 3 euro di coperto. La cantina potrebbe essere meglio assortita anche se non manca un'avvertita selezione dei Verdicchio di Jesi (le etichette più commerciali comunque). E invece ci sono le note liete. Primo fra tutti viene Corrado Bilò, il proprietario, loquace e verace, inappuntabile nel suo blazer ma molto pronto alla battuta. È come i suoi menù: autenticamente dorico. Poi i camerieri che hanno la stessa allure di franchezza, ma una buona disposizione al servizio. La cucina offre tutto il campionario della gastronomia anconetana: dalle crocette al brodetto, passando per lo stocco. Ci sono anche interessanti proposte di carne. Nella nostra visita abbiamo assaggiato un piatto di pesce crudo (vari carpacci) con grani di melograno: senza infamia e senza lode. Ben più entusiasmante il menù a tutto stocco che parte con un antipasto di stoccafisso, la pasta al sugo di stoccafisso e arriva ad un sapidissimo stoccafisso all'Anconetana (con le patate). Felice anche la pasta al sugo di mare, abbondante e ben fatto il brodetto. Come detto ci sono

quattro menù: uno di carne a 26 euro (escluse bevande), uno a base di pesce a 28 euro, quello “tutto stoccafisso” a 25 euro e uno “tutto brodetto” a 28 euro (tutti escluse bevande). I dessert sono “commerciali”. Ma alla fine la visita è un buon tuffo nella tradizione.

APPIGNANO DEL TRONTO (ASCOLI PICENO)

Santa Lucia

contrada Valle Chifenti 192, 63031 , Tel. 0736 817177

grazianosimonetti@gmail.com

Coperti: Interni 50; Esterni 250
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Santa Lucia è indubbiamente tra i ristoranti più conosciuti dell’intera provincia di Ascoli Piceno. La sua notorietà è determinata da varie ragioni, anche se il motivo principale è quello dell’elevato rapporto qualità/prezzo dei manicaretti, che Nazzareno Simonetti e sua

madre Giuseppina Troiani preparano quotidianamente. Altra causa dell'elevata popolarità del locale è il fratello di Nazzareno, Graziano, un vero e proprio "one man show" della sala, che alle altissime doti professionali (è sommelier ed è stato Maître dell'Anno nel 2003), unisce una giovialità assolutamente "di serie". Guai però a farlo arrabbiare, perché come si dice da queste parti, "anche una pecora, se torturata, moccica". La struttura, che si fonda su una tradizionale casa colonica dell'entroterra piceno, è facilmente raggiungibile da Ascoli, perché sorge proprio sulla Provinciale, che collega il Capoluogo al Comune di Castignano. L'ambiente è accogliente: dalla rusticità delle volte della sala alle lunghe tovaglie bianche e alla mise en place gradevole. Le molteplici proposte della cucina risentono sempre della stagione, ma alcune di loro sono assolutamente caratteristiche del locale. Tra gli antipasti spiccano la terrina di faraona con pistacchi di Bronte, la crema di patate con spuma di Mascarpone e tartufo quando è stagione, il carpaccio di Marchigiana e la tacchinella al vapore con miele d'acacia. Di rilievo tra i primi è la tagliatella al piccione, pinoli e tartufo; per i palati più delicati i ravioli di Ricotta di pecora; i più tradizionalisti prediligono i maccheroncini di Campofilone al ragù. I secondi sono alla brace: vanno per la maggiore costate ed agnello dei Sibillini. Una specialità è la suprema di galletto in tasca di Ricotta ed erbe aromatiche. Anche i dolci sono di produzione familiare: delizioso il tortino caldo al cioccolato con salsa all'arancia e l'ananas con zenzero e vaniglia. La cantina è selezionatissima. Circa centotrenta etichette di cui Graziano conosce tutti i segreti e gli abbinamenti più esaltanti. Insolitamente per un ristorante di riferimento come questo, davvero buona e ricercata è anche la pizza. Un consiglio? Scegliete le degustazioni. Sono per minimo due persone e rigorosamente stagionali. Si va dai funghi di bosco, al tartufo nero pregiato o bianco. Dieci portate in cui la cucina esprime sempre il meglio di sé fino ad un

massimo di 50 euro cadauno, vini, ovviamente, esclusi. Questo locale, su iniziativa del club Round Table 27 di Ascoli Piceno e con il coordinamento del loro membro e nostro collaboratore, Francesco Petrelli, è stato scelto per la presentazione di questa guida. Non sarà stato un caso, no?

ASCOLI PICENO

C'era una volta

frazione Piagge 336, 63100 , Tel. e fax 0736 261780 , Cell. 338 1529858

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Cambio di staffa per questo locale che ora è gestito dallo chef patron Marco Vitelli. Il suo ristorante si apre con una bella veranda che domina dall'alto Ascoli Piceno (per arrivarci si deve infatti salire lungo la strada per Colle San Marco) ed è uno dei punti di ritrovo di una

comunità gourmand fatta di attori, registi, giornalisti. Chi per prosa o per calcio sia venuto ad Ascoli ha scelto la tavola di Marco lasciando – non senza qualche rimpianto – la piazza salotto di Ascoli per salire quassù. L'ascesa, chiamiamola così, è ben ricompensata: ad attendervi saranno specialità tutte nel solco della tradizione gastronomica marchigiana e più in particolare ascolana. Si può optare per un menù turistico a 22 euro comprensivo di primi, secondo, contorno, dolce e un quarto di litro di vino della casa oppure si può scegliere direttamente dalla carta: prodotti stagionali e di qualità locali, piatti costruiti in base a ciò che si trova al mercato. Da non perdere sono i prosciutti e i salumi nostrani, le tagliatelle, gli gnocchi, l'ossobuco, lo zitto e mangia (lo spezzatino) o la trippa. Tra i dolci della casa il tiramisù, la zuppa ascolana, la zuppa inglese e crema, la mousse e la panna cotta. Vini solo marchigiani e della confinante regione Abruzzo di circa 12 cantine per un totale di 30 etichette.

Da Middio

via delle Canterine 53, 63100 , Tel. 0736 250867 , Fax 0736 254781

polielisa@libero.it

Coperti: Interni 45
Chiusura: dal martedì al giovedì a cena, sempre aperto su prenotazione di gruppi; domenica e lunedì
Ferie: 15 giorni tra giugno e luglio
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 20 - 30 euro

Locale informale e accogliente a conduzione familiare, caratterizzato da una cucina semplice, genuina e fedele alla tradizione del territorio. Il menù (recitato a voce) cambia ogni giorno e si basa sui prodotti freschi che il mercato offre, proponendo in media 4 o 5 primi e altrettanti secondi e contorni. In sala Elisa vi consiglierà alcuni antipasti (ma solo se siete a cena) tra cui bresaola, insalata di farro o di patate, Mozzarelline, Ricotta, rane, lumache, coratella, cipollata, fagioli e salsiccia, alici, speck. A seguire mamma Gigliola dalla cucina manda in tavola mezze maniche alla norcina, farfalle alle noci, tagliatelle al ragù all'ascolana, spaghetti all'amatriciana, ravioli alla crema di carciofi, pasta coi pistacchi, risotto alla birra o con i porcini, pipe alle zucchine e melanzane, linguine al baccalà, polenta con sugo di castrato o di maiale. A seguire lo spezzatino di vitella con le patate o con i carciofi o con gli spinaci, l'arista di maiale con funghi, lo stinco di maiale ai porcini, la pecora in callara, lo spezzatino di maiale in agrodolce, la trippa, il roast-beef e il venerdì anche un po' di pesce, come spaghetti alle vongole, frittura di paranza, rombo al forno con le patate, seppie ecc. Specialità in assoluto è il baccalà al forno, con le patate, arrosto, con le cipolle, con le castagne, con gli odori. Tra i dolci crostate, zuppa inglese e cantuccini (alle mandorle o all'anice), tiramisù. Piccola selezione di vini di cantine locali che comprendono tutta la loro gamma (circa una ventina), ma vi consigliamo di provare il Rosso di Offida.

Ristorante Del Corso

corso Mazzini 277, 63100 , Tel. 0736 256760

Coperti: Interni 35
Chiusura: domenica a cena; lunedì
Ferie: 1 settimana dopo Pasqua; 3 settimane tra fine agosto e inizio settembre; 24 dicembre-6 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Se chiedeste qual è la specialità di questa trattoria, Gino e Piera Gaspari vi risponderebbero: «Pesce, pesce e ancora pesce. E solo freschissimo di giornata!». E sì, qui, in questo localino al centro del capoluogo, il Mare Adriatico è l'unico protagonista. In sala Gino vi consiglia di iniziare con salmone bollito, scampetti al rosmarino o al vino bianco, padellata di cozze, alici marinate, fagioli con seppioline o zuppa di calamaretti. Come primi Piera dalla cucina manda in tavola mezze maniche con scampi e pomodorini, spaghetti al nero di seppia e linguine alla marinara. Da provare assolutamente le tagliatelle al ragù di spigola in bianco, dal sapore delicato e gustoso. Seguono i secondi con fritture miste, arrosti di pesce e guazzetto. A chiusura sorbetto al limone o corretto alla Vodka. Nel bicchiere solo le Marche con una scelta tra 10 etichette di vini locali.

CALDAROLA (MACERATA)

Il Picciolo di Rame

Castello di Vestignano, 62020 , Cell. 348 3316588

Coperti: Interni 24
Chiusura: domenica a cena; chiuso quando non ci sono prenotazioni
Ferie: settembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Atmosfera tutta particolare, qui al Picciolo di Rame: merito della storia, infatti il locale altro non è che il vecchio frantoio del Castello di Vestignano; a testimonianza un'antica macina a pietra e la cantina ipogea. A rendere l'ambiente caloroso e accogliente un vecchio caminetto sempre acceso. Silvano, gestore gentilissimo e disponibile, propone un menù fisso a 30 euro, completo anche di bevande, e di ben 12 portate; e se vini come Vernaccia di Serrapetrona o Montepulciano non vi soddisfano potete tranquillamente portarvi la vostra bottiglia preferita senza problemi. Il suo menù vario e le sue ricette sono frutto di anni nel

campo della ristorazione, ma questa volta dalla parte della tavola. Infatti Silvano prima lavorava come camionista e questo gli ha dato la giusta esperienza per aprire un locale tutto suo e dalla buona forchetta. A cominciareè la tradizione con vincisgrassi, polentina di roveja, cavoli al vino, maiale alla Vernaccia, stracciatella. Per concludere pane, Pecorino dei Sibillini e ciauscolo con Vino cotto: più tradizionale di così!Sappiamo che Silvano ha "nel cilindro" importanti novità come quella di cambiare sede e di costruire il suo capolavoro culinario in una location ancora più suggestiva e storica. Vi raccomandiamo quindi di telefonare per prendere atto di tutti i cambiamenti avvenuti, anche se la prenotazione è da sempre obbligatoria.

CAMPOFILONE (FERMO)

Casa de Mar

località Tre Camini 24, 63016 , Tel. e fax 0734 931185

www.casademar.it

Coperti: Interni 100
Chiusura: mai

Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Locale accogliente che offre una cucina tipica di mare. Siamo a Campofilone, nella terra dei famosi maccheroncini e due nostre care amiche, Martina ed Elena, ci hanno segnalato questo sfizioso ristorantino. Lo chef Giovanni ci prepara questa tipica pasta nella più tradizionale delle maniere, ossia con pomodorini e scampi, una vera specialità della zona. In alternativa gustosi anche i carpacci, l'insalata di mare, le verdure e tutto quello che riguarda il pesce – sempre freschissimo – come le grigliate. In abbinamento per lo più vini bianchi, in cantina se ne contano almeno 40 etichette diverse. E per dessert? Dolci fatti in casa, proposti dai titolari Nazzareno e Moira. È consigliata la prenotazione. Nella stagione estiva Casa de Mar è anche un beach bar presso lo chalet che si trova a 3 chilometri dall'uscita dell'A14 Pedaso, sul lungomare di Marina di Campofilone, dove si organizzano anche divertenti serate a tema.

CASTELRAIMONDO (MACERATA)

Il Giardino degli Ulivi

via Crucianelli 54, località Castel Sant'Angelo, 62022 , Tel. e fax 0737 642121 , Cell. 338 3056098

info@ilgiardinodegliulivi.com, www.ilgiardinodegliulivi.com

Coperti: Interni 70; Esterni 60
Chiusura: martedì
Ferie: 8 gennaio; 8 febbraio; variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Nel maceratese è considerata una delle tavole di eccellenza. E le ragioni sono tante. La prima è la location: è uno splendido edificio medievale trasformato in agriturismo nell'Alta Valle del Potenza a due passi da Matelica immerso in un bosco. La seconda è che è un luogo di delizie perché da qui si dipartono percorsi di natura e di storia. Fu questa valle abitata dai Piceni e gli scavi archeologici ne hanno messo in luce la civiltà fiera e colta. E furono le terre dei Da Varano, di cui restano a punteggiare le colline le rocche, dinastia rinascimentale a torto considerata minore. Ma sono anche le terre di un'agricoltura di specialità – ed è la terza ragione – agita con una perizia e una passione che testimoniano la densità di civiltà rurale. In mezzo a tanto bello ecco Il Giardino degli Ulivi. La sosta – anche nelle camere – è piacevole: l'azienda agricola offre ortaggi, miele e salumi. Tutti ingredienti che Mariapia Martinelli Cioccoloni trasforma in menù della memoria, delle stagioni e del territorio. Si mangia in una bellissima sala con i muri di pietra, arredata con

mobili d'epoca, luminosa e perfettamente addobbata. Tutto il territorio con le sue specialità è rappresentato nelle scelte gastronomiche: l'olio prodotto in azienda, il ciauscolo (un salame morbido) dei Sibillini, il pane di Cessapalombo, il Pecorino di Visso. La carta come detto è stagionale e propone i piatti della tradizione. Si comincia con la Tavoletta rustica, una selezione di salumi e formaggi, e poi tra i primi si prosegue con i vincisgrassi, le penciarelle con pancetta pomodoro e Pecorino, gli gnocchi, i ravioli in vari condimenti (buonissimi quelli di Ricotta e maggiorana), i robusti cannelloni con cotechino e salsa di lenticchie. Tra i secondi le carni dell'aia proposte in potacchio, in salmì, in arrosto morto, e poi ancora la faraona con l'aceto balsamico, lo stinco di vitello in guazzetto alle erbe aromatiche, l'agnello e il maiale. In genere comunque troverete, come si addice ad una buona tavola, 4 antipasti, 4 primi, 3 secondi con contorni e 3 dolci. A proposito di dolci, eccezionali, annoverano crema, mousse, pancotto alla frutta, crostata, ciambellone, tozzetti. Ci sono inoltre menù degustazione a 35 euro, quello per i più piccoli a 10-15 euro, quello per vegetariani e per i celiaci a 30 euro e un menù a 26 euro. La cantina conta 40 etichette per lo più di territorio. Un consiglio a chiudere: telefonate sempre prima di arrivare perché è quasi obbligatoria la prenotazione. A chi si presenterà con la nostra guida in mano verrà offerto – a discrezione della titolare – il vino della casa o il caffè o il digestivo!

CASTELSANTANGELO SUL NERA (MACERATA)

Dal Navigante

via Cai Renzo 26, frazione Nocelleto, 62039 , Tel. 0737 98124, 0737 98106 , Fax 0737 970928

www.dalnavigante.it

Coperti: Interni 250
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 28 euro

Un indirizzo sicuro tra le vette dei Monti Sibillini e a ridosso dell'Umbria: il Navigante è infatti meta di gourmet, viandanti, famiglie e gruppi di amici che sono alla ricerca dei sapori tradizionali locali, con piatti dal sapore antico. A gestire il tutto è la famiglia Valentini che si avvantaggia dei prodotti dell'orto secondo stagione, della cacciagione e selvaggina dei vicini boschi, così come anche dei funghi e dei tartufi che in autunno inondano e profumano pietanze dal sapore indimenticabile. L'artefice di tutto questo in cucina è lo chef Ovidio Valentini, il quale annovera tra le sue specialità tagliatelle ai funghi porcini o al tartufo, pappardelle alla lepre e l'agnello a scottadito o fritto. La carta dei vini si adegua con qualche etichetta locale.

CINGOLI (MACERATA)

Ristorante dei Conti

via Cristianopoli 47, 62011 , Tel. e fax 0733 602882 , Cell. 339 8875734, 339 2114143

info@hoteltettodellemarche.it, www.hoteltettodellemarche.it

Coperti: Interni 200; Esterni 30
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: celiaci su prenotazione

Ristorante d'hotel, elegante ma dai prezzi contenuti e dalla spettacolare vista (non a caso Cingoli viene chiamata "il balcone delle Marche"). Siamo nel bel mezzo dell'Appennino marchigiano e sotto di noi le tranquille e colorate vallate, che danno un senso di pace e relax. Ai fornelli c'è la "matrona" Franca Piccinini insieme al figlio Giorgio Bolletta (gli altri tre figli in sala) mentre il marito Angelo Bolletta è il jolly del locale. In tavola si inizia subito con la specialità della casa: gli antipasti dei Conti. I piatti seguono la tradizione e i

prodotti sono sempre di alta qualità e rigorosamente del territorio. Come primi semplici e genuini i frascarelli (fatti solamente con acqua e farina, ma veramente squisiti), i vincisgrassi, le tagliatelle al tartufo o ai funghi. A seguire coniglio in porchetta o in umido o arrosto, cinghiale, faraona e manzo. Su prenotazione anche qualche piatto di pesce e per celiaci. Dulcis in fundo sempre la tradizione: ciambellone, crostate, semifreddi della casa. Discreta la carta dei vini che conta circa 50 etichette, prevalentemente marchigiane. Tre i menù degustazione proposti: uno a 20 euro fatto di un piatto unico con secondo, due contorni, caffè, acqua e vino; uno a 27 euro con antipasto dei Conti con assaggi di prodotti tipici, assaggi di 3 primi, caffè, vino DOC con dolce, e uno completo a 35 euro.

COLMURANO (MACERATA)

Agra Mater Agriturismo

contrada Monti 3, 62020 , Tel. 339 3769357 , Cell. 347 7656096

info@agramater.com, www.agramater.com

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: lunedìe giovedì in inverno; lunedì in estate

Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Colmurano è il paese degli artisti di strada. Ha un'atmosfera – forse è frutto di una suggestione – comunque bohémienne che si fonde alla pace di una campagna ordinata e fertile. Qui su di una collina distante un paio di chilometri dal paese sorge Agra Mater. Prima di tutto è un'azienda agricola dove si coltivano cereali, ulivo, ortaggi e frutta. Poi è un agriturismo delizioso. Lo ha messo in piedi Lara Mancini che è agronoma e che dalla campagna ha tratto l'ispirazione per la sua cucina. Le camere sono davvero confortevoli, ma è la sala da pranzo che vi metterà una certa allegria. È ariosa, luminosa con le grandi vetrate che spaziano sul panorama. Il piancito in legno color panna, i tavolini ben distanziati, le vecchie madie e quel giocare sui toni del bianco latte e del marrone offrono una sensazione di eleganza. In sala opera Ketty: è affabile, dolce, schietta. Conosce il vino con umiltà e va continuamente alla ricerca di piccoli produttori da proporre come novità ai clienti (le etichettesono circa una quarantina e tutte marchigiane). Si mangia davvero bene. Il menù annovera: degustazione di antipasti con una notevole coppa fatta in casa, crostini con lardo, pancetta aromatizzata all'arancio, selezione di formaggi con confetture di produzione propria, crema di zucca, pasta di farro con broccoletti salsiccia e zafferano, cargiù burro salvia e Pecorino, sformatino di verdure e crema di bel fortino, tagliatelle con ragù bianco aromatico, zuppa di borlotti con cavolo nero e crostone di pane, crema di piselli, agnolotti di carne e spinaci con Fonduta di Pecorino, tagliata biologica, agnello biologico alla griglia, stracotto al Rosso Piceno, frittura mista, salvia fritta, insalatina di campo con fiori e

sesamo, filetti di maiale arrosto con contorni dell'orto, sformatino di radicchio. Certo che si avrà a disposizione tante altre proposte, ma l'avvertenza è che qui il menù varia in continuazione perché segue i prodotti dell'orto che Lara e Ketty coltivano. Comunque troverete sempre pasta fatta in casa, carne di bassa corte, maiale, molti piatti a base di verdura, antiche ricette, come il farro e l'orzo, rivisitate. La cucina è espressa e dunque dovete dare il tempo di cottura, ma potete intanto deliziarvi con i pani, tutti differenti e tutti fragranti (con semi di zucca, semi di girasole, semi di papavero, pane curcuma e cipolla, integrale, di farro, di kamut, con olive, con pomodori secchi e origano, al limone, ai fichi, alla noci) e l'olio. Oltre a questa varietà di pani troverete, fatti in casa, pure oltre 20 tipi di marmellate e confetture, di passate di pomodoro, di verdure dell'orto (con possibilità di acquisto), di orzo e orzo con anice, e poi di biscotti vari di cui ciambelline di anice e Vernaccia, cantucci, biscotti con cereali o al cioccolato. Sappiate inoltre che c'è una particolare attenzione per i bambini che hanno un loro menù a 15 euro; c'è pure a 25 euro un appagante menù degustazione. Spesso si organizzano eventi culturali e gastronomici. In carta anche una vasta selezione di tisane, ma Ketty saprà guidarvi alla scoperta dell'insolito. Un posto delizioso come le due ragazze che lo animano.

COMUNANZA (ASCOLI PICENO)

Da Roverino

via Ascoli 10, 63044 , Tel. 0736 844242, 0736 844549

Coperti: Interni 100
Chiusura: domenica
Ferie: variabili a settembre o a ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale tradizionale non solo per la cucina, ma anche per la storia; infatti è da oltre cinquant'anni che Giuseppe Cutini – un vero e proprio personaggio della gastronomia ascolana – accoglie in maniera spontanea chi visita questo piccolo comune, alle soglie del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Lo chef Stefano si adatta all'ambientazione montana e propone una cucina di territorio con materie prime degli stessi monti. A tavola si inizia con frittate di funghi e tartufo nero, ciauscolo (salame tipico marchigiano) e formaggi locali. Seguono i primi con paste tutte fatte in casa, tra cui paccheri con fave e piselli, zuppa di castagne, gnocchi, pappardelle al cinghiale, ravioli, tagliatelle ai funghi e tartufo nero. Se vi rimane un po' di spazio, vi consigliamo di provare la carne cotta nel caminetto della sala a vista: agnello, piccione, salsicce ma anche il coniglio in porchetta. Per concludere in dolcezza crostate, torte di mele rosa (prodotto tipico dei Sibillini, oramai in via di estinzione), mousse o in alternativa la Caciotta dolce ripiena ai frutti di bosco. Su ordinazione anche cinghiale in salmì, stoccafisso e baccalà. Da Roverino è pure albergo, quindi a disposizione del cliente ci sono alcune camere.

CUPRAMONTANA (ANCONA)

Trattoria Anita

via Filzi 7, 60034 , Tel. 0731 780311

Coperti: Interni 80
Chiusura: martedì
Ferie: 20 giorni in ottobre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Il nome la locanda lo ha preso dalla mamma dell'attuale proprietaria, Jolanda Giampieri, la quale accoglie cordialmente gli ospiti e propone loro una cucina semplice e tradizionale, come quella di una volta. E non sarà solo la simpatia di Jolanda a renderci l'ambiente familiare, ma i numerosi personaggi di Cupramontana che si ritrovano qui per mangiare, bere e fare quattro chiacchiere. In "conformità" ai piatti che le vergare facevano ai loro mariti, qui le porzioni sono molto generose, quindi occhio a non esagerare. Come antipasti bruschette, salumi e formaggi locali; tra i primi ovviamente vincisgrassi (notevoli), cannelloni, cappelletti in brodo, pappardelle alla papera o al cinghiale, tagliatelle al ragù, ravioli di Ricotta e spinaci, tortelloni alla panna con prosciutto e piselli (le paste sono tutte tirate a mano). E ancora pollo in potacchio, coniglio in porchetta, piccione ripieno, agnello

fritto, trippa e gustose carni alla griglia. Cavallo di battaglia resta incontrastata la porchetta di maiale fatta in casa, che però potete assaggiare solo da marzo a novembre e solo il sabato. Tutti i venerdì invece trovate il pesce, che sia lo stoccafisso all'anconetana o il baccalà o il pesce fresco dell'Adriatico. Ad accompagnare il pasto un buon bicchiere di vino rosso o bianco imbottigliato in proprio. Tra i dessert buonissimi il ciambellone casereccio, le crostate di crema o di marmellata – sempre tutto fatto in casa – e la zuppa inglese. Per un primo, un secondo, un contorno e il caffè si spendono circa 20 euro.

FABRIANO (ANCONA)

Dolce e Salato – Ristorante La Vecchia Cartiera

S.S. 76, località Camporege 50, 60044 , Tel. 0732 72053 , Fax 0732 726000 , Cell. 333 3361795

info@lavecchiacartiera.com, www.lavecchiacartiera.com

Coperti: Interni 70; Esterni 100
Chiusura: lunedì
Ferie: mai

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

In prossimità dello svincolo della superstrada, Simonetta Iacchetta gestisce questo locale che prende nome dal famoso business della città di Fabriano, ovvero la produzione di carta. Il locale è uno dei migliori indirizzi che potete trovare in zona ed è caratterizzato da un delizioso ambiente rustico con travi in legno al soffitto, facciate a mattoncini a vista, trompe l'oeil e un maestoso caminetto in pietra. La tradizione regna sovrana qui, anche se a Simona piace a volte rivisitarla un po'. Per questo in tavola troviamo antipastini di cacciagione e petto d'anatra al vin di visciole di Pergola, paste fatte in casa tra cui ottime pappardelle al cinghiale, caramelle con asparagi e speck, tortellini di Fossa con Stracchino e radicchio, maccheroni cacio e pepe, tagliatelle porcini e tartufo e anche chitarrine con gamberi di fiume. Seguono i secondi con faraona al tartufo, carne alla brace e succulente Fiorentine, braciole tartufate o alle prugne, stinco di maiale al forno, coniglio in porchetta, filetto all'aceto balsamico, Gorgonzola e Lacrima di Morro d'Alba. In aggiunta selezione di formaggi serviti con miele, confetture di frutta o di verdure; per i golosi invece tiramisù alla nutella, semifreddi al torroncino, tozzetti integrali con le mandorle, mousse della Vecchia Cartiera con anice, fichi o menta e cioccolato; tutti abbinati a un salutare bicchierino di Vinsanto. In cantina 100 etichette di vini possibili, prevalentemente marchigiani, con qualche licenza nazionale. Inoltre vi segnaliamo che in carta trovate anche un menù degustazione a 35 euro composto da antipasto, due assaggi di primi, due assaggi di secondi e un dolce; c'è pure un menù per bambini a 15 euro con un primo, un secondo e un contorno.

FANO (PESARO URBINO)

Da Maria Trattoria Ponterosso

via IV Novembre 86, 61032 , Tel. 0721 808962

Coperti: Interni 25; Esterni 20
Chiusura: lunedì o domenica
Ferie: Pasqua; 25 dicembre- 26 dicembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 45 euro

Dovete proprio varcare la soglia di questo ristorantino. Appena usciti dall'autostrada, prendete per il centro di Fano e al primo semaforo cercate parcheggio. Facile da trovare ma difficile nell'identificarlo visto che il locale ha un'insegna anonima. Entrate e vi trovate in un ambiente molto naïf, caratterizzato da mille opere in vetro e specchio sparse ovunque – che poi scopriremo essere create da Domenica, la figlia della titolare –, da arredi classici, mattonelle rosa, candele e da un frigorifero anni Cinquanta. L'approccio potrà sembrarvi quindi un po' strano, ma subito il sorriso e soprattutto la dolcezza/timidezza di Domenica vi daranno piacevolezza e vi accompagneranno in questo fantastico percorso gastronomico ittico. Infatti qui il pesce lo troverete cucinato (in maniera poco invadente, con cotture

leggere e con pochissimi rifacimenti per rispettarne al meglio il gusto e le proprietà) come quasi mai lo avrete mangiato nella vostra vita. Capite che con queste premesse la prenotazione è obbligatoria: almeno il giorno prima o la mattina stessa. La qualità è indiscussa, la freschezza è garantita dagli amici pescatori che portano il pesce direttamente al ristorante. Le specialità della Maria, che come ci dice «non lavora il pesce, come viene dal mare lo dà al cliente», sono zuppa di pesce, tagliatelline con sogliole, polenta con pesce, guazzetto. Appetitosi gli antipasti caldi con sardoni, vongole, scampi, soglioline dell'Adriatico, sampietrini, cozze, cannolicchi bolliti al limone e zuppa danese. I primi vengono realizzati con pasta rigorosamente tirata a mano: allo scoglio, alla marinara,agli scampi. Si prosegue con pesce alla griglia, spiedino di seppioline (in stagione), e rana pescatrice con patate. Ma da non perdere, e sono davvero da urlo, sono i pesci (freschi di giornata) cotti al vapore e presentati su di un'immensa fiamminga: mazzancolle, scampetti, scamponi, razza, gallinella, insalata di polpo, sardoni al limone, neonate, vi sembrerà quasi di "mangiare" il mare! A chiudere ci sono i dolci artigianali, tra cui la tipica Moretta di Fano, la torta Margherita, la crostata cotta nel forno a legna arricchita di marmellate fatte in casa come quella di ciliegie e fichi. Pensate che addirittura Maria, la cuoca titolare del locale, per garantire qualità ai propri piatti, d'estate è solita preparare 9 quintali di pomodori da utilizzare in inverno per il suo brodetto! La cantina parla di Verdicchio, di Bianchello del Metauro sfuso e di qualche altro uvaggio regionale.

Locanda della Fortuna - Ritrovo del Buongustaio

piazza XX Settembre 5, 61032 , Tel. 0721 801622

mattiagiannasi@libero.it

Coperti: Interni 60; Esterni 80
Chiusura: domenica a pranzo in inverno;; a pranzo in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 euro

A Fano, noto e dall'indubbia bellezza artistica e culturale è il Teatro della Fortuna, da cui probabilmente Camilla Ferrari si è ispirata per dare il nome al suo locale aperto nel 2002. Le proposte gastronomiche sono di qualità e rispettose del territorio, a base di carne con prodotti marchigiani tipo Scottona e porcini; potete scegliere di assaggiarle con i menù degustazione che vanno dai 18 ai 25 euro o optare per la carta. A iniziare trovate gli antipasti misti composti da piadina (contaminazione della vicina Emilia Romagna), verdure varie, salumi e formaggi locali, abbinati alla sapa o al miele. Ottimi i primi con paste fatte in casa, tra cui ravioli in crema di zucca e Formaggio di Fossa, gnocchetti con ragù di carne, tagliatelle con porcini o tartufo. Non da meno sono i secondi – sempre preparati dallo chef Stefano – con le grigliate di carne, la tagliata di Angus, la Fiorentina di Scottona Marchigiana e le verdure di stagione in padella; per dessert si consiglia, secondo la tradizione fanese, il gelato al gusto di Moretta servito con caffè caldo e scaglie di cioccolato o la crema di Mascarpone con la nutella. Da bere vino sfuso oppure una bottiglia a scelta tra una varietà di 60 etichette; patita del vino, Camilla organizza spesso delle serate di degustazione. Nella bella stagione vi consigliamo di prenotare il tavolo all'aperto, sulla piazza di Fano; altrimenti l'interno è comunque accogliente ed elegante, con pareti a

mattoncini che conferiscono quel tocco rustico.

Trattoria Quinta

viale Adriatico 42, 61032 , Tel. e fax 0721 808043

Coperti: Interni 50; Esterni 80
Chiusura: domenica e festivi
Ferie: Natale-Epifania
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Locale informale dalla cucina ben definita, quella tradizionale basata sul pesce dell'Adriatico. Troverete la trattoria sul lungomare e ad accogliervi lo chef patron Pasquino Renga, che ha rilevato il locale nel 2008 dopo averci lavorato per ben 15 anni, succedendo alla zia. Tra le sue specialità gli antipasti: polpi, insalatine di mare, pescespada, involtini con melanzane e polpette di pesce, calamari ripieni, razza peperonata, vongole, cozze e lumachine. A seguire i primi con pasta o passatelli con sugo di sogliola e tagliatelline fatte in casa con sugo di pesce; come secondi una squisita grigliata mista, coda di rospo, frittura e il giovedì o su richiesta per almeno 4 persone il tipico brodetto. Da bere vino sfuso (Bianchello del Metauro) della casa e una decina di etichette, tutte locali.

FANO (PESARO-URBINO)

Taverna Del Ghiottone

via Roma, 87/B, 61032 , Tel. e fax 0721 808102 , Cell. 338 4175640

ghiottone@fanosociale.it

Coperti: Interni 120
Chiusura: sabato a pranzo e domenica nel periodo estivo
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Una rustica struttura, un ex mulino che poi è stato ristrutturato e adibito a deliziosa taverna. Il Ghiottone dei coniugi Roberta Cini e Michele Clementi è un indirizzo sicuro per chi vuole godere dell'autentica cucina marchigiana, con pasta fresca tirata a mano, pietanze a base di prodotti di stagione, oli di provenienza locale come la selezione Raggiola DOP di Cartoceto, e una insolita lista di distillati, di Grappe e di Rum, ben fornita. In carta avrete la possibilità di scegliere due menù degustazione a 17 e a 27 euro, il menù per bambini a 10 euro e piatti per vegetariani o celiaci a 8 euro cadauno. Ma andiamo a vedere in dettaglio le pietanze dello chef Michele: tra gli antipasti stuzzicherie e crudità della Taverna, antipasto

caldo o vegetariano, formaggi semistagionati con miele e confetture; tra i primi strozzapreti zucchine salsiccia e zafferano, tortelli radicchio e Formaggio di Fossa, ravioli Gorgonzola pere ed erba cipollina, gnocchi radicchio salsiccia e pomodoro, tagliatelle al magro di cinghiale, passatelli ai porcini. Il menù è molto variabile – come vi abbiamo già accennato – perché segue il ritmo delle stagioni e presenta un numero di piatti non infinito, a garanzia della qualità delle pietanze che mangerete. Tra i secondi spicca la tagliata di Marchigiana, ma non da meno sono i filetti ai porcini e Fonduta, la Fiorentina di Manzarda Marchigiana con contorno di stagione, la costata di manzo ai ferri, le tagliate alle erbe aromatiche e sale di Cervia, le carni alla griglia, il filetto di maiale al curry. Buoni anche i dolci al cucchiaio rigorosamente fatti in casa, questa volta per mano di Roberta. In novembre serata del vino novello, il venerdì serate a tema e degustazione vini. A chi si presenterà con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 10% sul prezzo totale!

FILOTTRANO (ANCONA)

Ca’ vecchia vino e sfizi

via Centofinestre 20, 60024 , Cell. 333 8535549

romina@cavecchiavinoesfizi.it, www.cavecchiavinoesfizi.it

Coperti: Interni 45; Esterni 60
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro
Menu: vegetariani

Incantevole. Soprattutto nella bella stagione quando si cena al lume delle candele nell'aia barocca perfettamente restaurata, contornati da una siepe di rosmarino e di lavanda che profuma l'aria e che però – anche se l'atmosfera è assolutamente leopardiana – da tanto orizzonte il guardo non esclude. Si staglia all'orizzonte, infatti, come una quinta di teatro il profilo rinascimentale di Filottrano – il paese dei sarti – e più in lontananza mentre il tramonto l'imporpora i Monti Azzurri, i Sibillini inquadrano la scena di una pacificante maestosità. È in questo contesto che sarete accolti in un'osteria che ha l'eleganza del tempo e la freschezza dell'attualità. D'inverno si pranza e si cena invece in un casolare seicentesco perfettamente restaurato, sotto una volta a capriate di legno solido da cui pendono lanterne di murrine multicolori. Ci si accede per una ripida scala in ammattonato e volendo c'è ancora un'altra saletta – una sorta di mansarda dei sapori – dove si sale ancora, stavolta attraverso una bellissima scala di ferro e legno. Ed egualmente suggestiva è la dépendance che funge da locale delle merende perché qui ogni santo giorno dalle cinque di pomeriggio in poi servono vino, salumi marchigiani e caci dei Sibillini come aperitivo o come rompifame. Questa dépendance è luminosa di arcate a vetri, è ingentilita da antichi tavoli rurali, è dominata da una Berkel d'antan e resa gaia da piastrelle in ceramica che fanno

pendant con i lampadari in vetro multicolori. Si ha il senso della raffinatezza e dell'armonia. Lo conquisterete questo locale arrivando a Filottrano, proseguendo in direzione di Osimo e dopo un paio di chilometri, costeggiando il parco plurisecolare della Villa delle Centofinestre (dove vedete il cartello dovete svoltare), arriverete a questo piccolo borghetto di tre annessi agricoli e un casolare. A dominarela scena è la Villa delle Centofinestre, dimora patrizia con la torre merlata che pare un aristocratico eremo. Tanta armonia di luogo aveva bisogno per addensarsi anche di una storia. Ed eccola qua: è un trigono di passioni che ha generato Ca' vecchia vino e sfizi. Sono una passione d'amore, una passione per la cucina e una passione per l'arte che si sono intrecciate. La passione d'amore è quella sbocciata tra Romina Meozzi (la titolare) che è aretina, anzi meglio di Anghiari, e che ha scelto la campagna di Filottrano per seguire Massimo Cantarini (lo chef), incontrato in Toscana dove stava facendo uno stage come cameraman. Ma Massimo voleva far di cucina. E così insieme hanno deciso di aprire (proprio in agosto hanno festeggiato due anni di attività) questo incantevole ristoro. A queste due passioni si è unita quella di Rossella, pittrice, educatrice, ma anche lei in cerca di realizzazione gastronomica, che è diventata la sous-chef. Si spiega così perché sedendo in estate ai bei tavoli in graniglia e ceramica e d'inverno a quelli massicci di campagna, si prova una cucina di gusto armonioso. Il menù cambia ogni mese, secondo estro e secondo stagione. Potreste trovare: tra gli antipasti piatto di affettati e formaggi (tutti locali, tutti buoni), tortino di farro, petto d'anatra affumicato. Tra i primi c'erano caramelle di bufala (pasta un po' spessa, ma perfetta la fusione tra la salsa di pomodoro e il ripieno di Mozzarella) con salsa di pomodoro fresco, tagliolini con zucchine menta e coniglio marinato, ravioli di melanzane con filetti di pomodori e basilico (anche qui pasta soda, ma ripieno ben armonico),

strozzapreti con rucola e salsa ai formaggi, tortelloni di marchigiana. Tra i secondi si poteva optare per piccione in padella con piccola parmigiana, vitello freddo con pomodoro datterino e salsa di formaggio di capra, filetto di maiale con peperoni e olive (buona cottura, equilibrato il contesto), piatto vegetariano. Tra i dessert la scelta prevedeva: semifreddo di pesche con macedonia, tortino e crema inglese all'amaretto, crostata con crema al limone e frutta fresca, budino al tè nero Keemun e miele di melata e infine i biscottini secchi. In cantina una trentina di etichette tutte marchigiane, ma con una buona scelta a bicchiere. Per un'esperienza dove l'armonia del luogo si fonde con sapori semplici a generare intime, romantiche emozioni.

FIUMINATA (MACERATA)

Graziella

piazza della Vittoria 16, 62025 , Tel. e fax 0737 54428 , Cell. 347 1435108

Coperti: Interni 140
Chiusura: mercoledì, tranne in agosto e festivi
Ferie: 1 settimana a fine giugno; 1 settimana a fine settembre
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 35 euro

Siamo in montagna, abbiamo superato da poco Pioraco. E dopo esser passati su una strada molto suggestiva con case costruite a strapiombo sulle rocce, eccoci qui nel ristorante di Maria Grazia Bottei. Locale informale e dall'atmosfera tranquilla con uno spazio attrezzato per bambini, aria condizionata e accesso facilitato per i disabili; la simpatia della titolare chiamata appunto Graziella ci conquista da subito. La trattoria è al confine tra Umbria e Marche e questo si rispecchia nella cucina che è in bilico tra le due tradizioni gastronomiche. In carta troviamo pasta fatta in casa come vincisgrassi, pappardelle al cinghiale, strozzapreti con salsiccia e pomodoro, gnocchi al sugo di papera, tagliatelle alla boscaiola o al tartufo. Come secondi agnello e carne alla brace, un gustoso cinghiali in salmì, coniglio in porchetta o in tegame, piccione ripieno e verdure dell'orto. A chiudere una golosa zuppa inglese. Le 15 etichette di vini presenti in carta sono tutte regionali.

FRONTONE (PESARO URBINO)

Daino

via Roma 19, 61040 , Tel. e fax 0721 786441, 0721 786101

Coperti: Interni 120
Chiusura: lunedì
Ferie: prime 3 settimane di ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Siamo nel pesarese; il Daino è un ristorante d'albergo, ma ci teniamo a segnalarvelo proprio perché il locale è davvero carino e semplice e il rapporto qualità/prezzo buono. Silvana Dominici, la chef patronesse, propone una cucina fedele al territorio ed esclusivamente a base di prodotti freschi e stagionali (non di rado troverete funghi e tartufo). In tavola si inizia con gli antipasti, come salumi locali, formaggi, frittattine col tartufo, col radicchio o con gli asparagi, coratella di agnello. Seguono i primi, con paste esclusivamente fatte a mano, tra cui tagliatelle ai funghi porcini e pomodoro fresco, maltagliati in minestra con fave o fagioli e gnocchi al sugo d'anatra. E ancora carne alla brace, coniglio in porchetta, capretto a scottadito e, specialità della casa, l'agnello dorato panato al forno. Per concludere crostate e ciambelloni. Su prenotazione anche piatti di pesce. Se siete indecisi Silvana propone anche tre diversi menù degustazione: uno completo a 30 euro, uno a 28 e uno a 26 senza primi. Ad annaffiare il tutto una buona carta dei vini che conta circa 400 etichette, marchigiane e nazionali.

GABICCE MARE (PESARO URBINO)

Osteria La Cantina del Porto

via del Porto 36, 61011 , Tel. 0541 833293 , Cell. 339 7436786

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: martedì; a pranzo da ottobre a marzo, tranne venerdì sabato e domenica
Ferie: 20 giorni in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Locale su due piani spartano e informale, ma dalla qualità gastronomica indiscussa. Qui Anna Irpino è la regina ai fornelli e prepara pietanze a base di pesce sempre freschissimo, di tradizione pesarese; infatti i piatti variano ogni giorno in base alla disponibilità del pescato. Si inizia con antipasti caldi e freddi, muscoli ripieni, crudi nostrani del Mare Adriatico, molto pesce azzurro tra cui sgombri, sardoncini al forno, ma anche capesante; si prosegue con paste tirate a mano come i tagliolini con gli scampi freschi e gli strozzapreti con sugo di sardoncini nostrani o con mazzancolle e porcini, oppure con degli ottimi risotti

come quello alle capesante, per passare al branzino, alle code di rospo nostrane al forno, alle grigliate o fritture miste di pesce. Specialità della casa è il brodetto, buonissimo. Per chiudere in dolcezza crostate di Ricotta, di crema, torta al cioccolato e pere e vari dolcetti casalinghi. Il titolare Giuseppe Berti vi darà da bere solo vino La Morciola Cantina Sociale dei Colli Pesaresi di Colbordolo (PU), un Bianchello del Metauro che ben accompagna le pietanze di Anna. Inoltre trovate anche un menù degustazione intorno ai 30-35 euro, e su richiesta anche menù per bambini. Quando fa caldo è piacevole mangiare all'aperto nella piccola veranda.

Osteria della Miseria

via dei Mandorli 2, località Gabicce Monte, 61011 , Tel. 0541 958308

info@osteria.ws, www.osteria.ws

Coperti: Interni 80; Esterni 40
Chiusura: lunedì; a pranzo
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Questa sì che si può definire osteria. Entrando vi si presenta l'affascinante spettacolo "de na casciara" in dialetto marchigiano: tutti parlano, ridono, scherzano, mangiano e brindano. Qui si viene anche solo per ritrovarsi con gli amici, bere un buon bicchiere di vino e assaggiare

un paio di fette di salame. Per quanto riguarda il vino, nessun problema: potete scegliere tra 300 etichette in cantina e portarvi a casa la bottiglia con ciò che vi è rimasto; ma per il salame dovete affidarvi all'oste, Guido Iosa. Anche noi ci siamo fidati e non ce ne siamo affatto pentiti. Padrone di casa perfetto, cordiale e spontaneo, Guido è anche un simpatico innovatore: infatti i tavoli, al posto dei soliti numeri, vengono chiamati per nome e quando prenotate potete scegliere il vostro a seconda che vogliate più intimità o più compagnia. La sala è rustica con panche e sedie in legno, luci soffuse e alle pareti degli inaspettati quadri astratti bianchi e neri. Ma nella bella stagione fatevi sistemare, su prenotazione, nel Grillionaire, la terrazza che si affaccia sul Parco del Monte San Bartolo. Il menù viene cambiato settimanalmente, in base ai prodotti che il mercato, la terra e il mare offrono. Da non perdere sono i primi piatti, l'Angus alla griglia e gli infiniti contorni. Intorno a voi, se vagate con lo sguardo, troverete anche il Castello di Gradara, scenario del tormentato amore di Paolo e Francesca, narrato da Dante nel V Canto dell'Inferno.

LORO PICENO (MACERATA)

1 Taverna × Loro

largo Crescimbeni 3, 62020 , Tel. 0733 509789 , Fax 0733 519043 , Cell. 348 3814874, 347 4961520

info@1tavernaxloro.com, www.1tavernaxloro.com

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo, tranne domenica e festivi
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Quando un paradigma culturale si fa luogo d'incontro e proposta gastronomica. Una taverna per Loro (che correttamente andrebbe scritto così: 1 Taverna × Loro) è uno di quei posti che non t'aspetti e quando ci capiti ti senti incluso, ti senti compreso e riesci a capire che c'è ancora chi agisce la tavola per il gusto di ricercare le cose buone, che il legame tra agricoltura e buona cucina che hai in testa qualcuno lo pratica davvero, che quando ti spendi per cercare di far capire che il cibo è cultura e la cultura è cibo, almeno qui, non ti prendono per stravagante perché la Taverna diventa in alcune serate galleria d'arte, in altre luogo di disputa colta e sempre c'è quell'atmosfera di incontro e di confronto che rende spesso la provincia italiana infinitamente più fertile delle cosiddette metropoli. Perciò sia merito a Matteo Quintili, il cercatore di cose buone, il regista delle iniziative, il reggitore della baracca, e a Gian Paolo Lambertucci il socio-chef che in cucina compie dei piccoli miracoli di resurrezione di ricette desuete facendole diventare un nuovo piatto, che ha rispetto maniacale per la materia prima e che secondo il codice Quintili accetta di "lavorare" solo prodotti che vengono dalla terra maceratese, che determinano e fanno cambiare il menù ogni 15 giorni. Detto tutto questo occupiamoci per un attimo di Loro

Piceno, la petite capitale del Vino cotto. È un borgo marchigiano dominato da un grande arco all'ingresso, inerpicato su di un colle, con le vie che si rotolano a spirale. I palazzi sono in ammattonato e vi è una sorta di atmosfera da tempo sospeso in tutto il paese, che è stato ben restaurato. In uno di questi angoli del tempo perso sorge un palazzotto con due gerle a far la "guardia" al portone, un fregio in terracotta sull'arco. Ecco, quello è l'ingresso della Taverna dominato all'interno dal grande bancone bar. Per cenare si risalgono delle belle scale: al piano superiore si trova la sala a mattoncini con quadri, oggetti d'arte, con uno stile accogliente anche nell'apparecchiatura. Poi si arriva alla proposta gastronomica. Che ovviamente è stagionale e comprende solo piatti realizzabili con ingredienti del territorio. Dalla mia ultima visita vi dirò quali sono state le mie scelte avvertendovi che in carta ci sono molte altre cose. Ecco: degustazione di antipasti che prevedevano un tagliere di salumi nostrani (tra cui salame, ciauscolo, coppa e salame di fegato e prosciutto), sformatino di Ricotta allo zafferano, carne con cipolle fritte e poi spaghetti ai carciofi, cinghiale accompagnato da un contorno di erbe saltate e da delle patate con pomodori e cipolla, poi tagliata con rucola e scaglie di Parmigiano, costate e Fiorentine di Marchigiana alla brace (queste ci sono sempre) e una buona crema allo yogurt bruciata. A fine pasto arrivano sempre in tavola dei biscottini da accompagnare con il Vino cotto. Ma è ovvio che la carta espone molto d'altro come ad esempio assaggio di paste, brace di costata, Fiorentina, vitellone, selezione di formaggi a latte crudo; tra i dolci millefoglie con crema Chantilly, panna cotta fragole e limone con salsa ai frutti di bosco, semifreddo alle spezie con salsa mou. Matteo Quintili ha articolato la possibilità di scelta su diversi menù. Ci sono tre menù degustazione, uno piccolo con la sola proposta dei vari antipasti a 16 euro, uno a 25 euro con 3 antipasti, 2 primi e dolce, il terzo ha in più secondo e contorno con 30

euro (tutti bevande escluse); e poi menù per bambini a 10-15 euro, il menù per i vegetariani a 25-30 e il menù per i celiaci (il ristorante è entrato a far parte dell'AIC, Associazione Italiana Celiachia) a 25-30 euro, senza considerare il menù abbinato alle birre (la Taverna è provvista di una buona selezione di birre artigianali con 12 diverse tipologie) a 35 euro. Dalle 18.00 merende e aperitivi sono un ulteriore servizio che Quintili e Lambertucci vi offrono; invece durante l'anno sono organizzate serate degustazioni, abbinamenti cibo-vino e mostre d'arte. A chiudere il racconto di questo piccolo tempio della gastronomia marchigiana non mi resta che dirvi che ho trovato una cantina regionale completissima (120 etichette) con una certa predilezione per piccoli produttori poco noti e che mi ha fatto piacere vedere la carta degli oli (l'extravergine maceratese ha alcuni produttori di livello assoluto) e quella dei distillati. Perché, come si dice, la classe non è acqua. E se vi siete così tanto incuriositi dalla qualità di questa taverna allora vi rimandiamo al nostro libro Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo nel quale troverete spiegate le seguenti specialità di 1 Taverna × Loro: asparagi con mandorle e capperi, cestini di patate con spinaci pancetta e noci, budino di pane e asparagi, acciughe con sorpresa, linguine di riso con fiori di zucca, spaghetti con noci e asparagi o con salsa all'aglio e acciughe, arrosticini al miele, lumache al verde, frittura di coniglio basilico e zucchine, torta allo yogurt, panini allo yogurt, pane del cafone, mousse di mango ai gigli, terrina calda all'ananas, affogato di formaggio alla cannella, bavarese di lamponi con salsa di fragole, elisir alla menta, rosolio speziato al limone, liquore al caffè.

LORO PICENO (MACERATA)

Country House Casa Azzurra - Seta Cruda

contrada Grazie Fiastra 67/b, 62020 , Tel. 0733 506908 , Fax 0733 506786 , Cell. 348 2268978

info@casaazzurra.it, www.casaazzurra.it

Coperti: Interni 25; Esterni 10
Chiusura: lunedì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettata
Prezzo medio: 25 euro

In bilico tra i “Covoni” di Claude Monet e la “Maremma” di Giovanni Fattori, il mio sguardo si perde in uno sfumare di sogno là verso l’orizzonte sibillino. C’è in questa Casa Azzurra che d’improvviso si staglia sulla collina da un’erta polverosa un richiamo di Provenza, la presenza di un altrove. È come se Corot avesse spruzzato vernice sensuale, è come se l’impressionismo l’avesse concepita. E insieme è come se la “macchia” della

campagna ne fosse il più esplicito racconto. Mi rendo conto qui, su questa collina che guarda Loro Piceno, che spesso diamo all'enogastronomia un senso funzionale, nel raccontare i posti ci soffermiamo, distraendoci dal vero godimento, sui cibi senza sentirli. Vi dirò che qui mangiare è piacevole, ma è solo una porzione del benessere che si prova. È un minimo pretesto di godimento più alto e complessivo. È liberare sentimenti delicati e vitali, profondi e lievi. Il ristorante di Casa Azzurra si chiama "Seta Cruda". C'è un perché, legato alla biografia del recente passato di Elia, il proprietario. Ma mi pare spieghi meglio di ogni altra definizione cosa s'intende qui per soggiorno: un'esperienza dei sensi. Appunto naturale, serica e dunque scorrevole, carezzevole ed elegante, senza affettazione. Potrei azzardare: Casa Azzurra (che in realtà è di un celeste glicine che dà serenità) è la minima dimora delle coccole, un'alcova dell'armonia. C'è un respiro zen in tutto questo. Elia è stato stilista capitolino tra i più affermati: ha faccia larga, sopracciglia sporgenti, baffi gentili e viso di chi conosce il mondo. Con tranquillità. S'è fatto contagiare dal paesaggio marchigiano e seguendo una sorta di "mantra" ha scelto di chiamarsi fuori dalla mondanità un po' farisaica della moda per aprire qui la sua "locanda rurale". Nove stanze dove soggiornare è art de vivre, un centro benessere, una piscina in pietra lunga e stretta che è una vena vitale d'acqua. E poi il Seta Cruda, ristorante dove non si cucina carne. Mai. Per esplicito credo di Elia, uno che ha deciso di coltivare la massima armonia possibile con il Creato. Che positiva contaminazione è la sua. Ha deciso su di una collina adiacente di mettere a dimora un roseto antico (tutta Casa Azzurra è contenuta da un aulente ed elegante recinto di rose), una serra di erbe officinali e una coltivazione a pieno campo di aromatiche. Le erbe sono la cifra di questa cucina officiata da un giovanissimo chef dalla mano delicata. Il menù cambia ogni santo giorno: un tris di antipasti da scegliere, un primo piatto, due

secondi e dolci fatti all'impronta. Ho visto io mentre sorseggiavo, in una sera calda d'estate, uno Champagne di buonissimo rapporto qualità/prezzo, lo chef cogliere dall'aiuola delle aromatiche ciò che gli serviva. Ho degustato cozze e vongole in sauté, un uovo con bottarga di muggine semplicemente incantevole, delle buone tagliatelle con pesto di rucola selvatica e riccioli di calamari, un Tomino al forno su letto di peperoni abbrustoliti e una pescatrice ai pomodorini ben eseguiti. I dessert sono fatti in casa e sfruttano frutta e creme leggere. La cantina è contenuta ma non per questo non elegante. Ci sono anche alcuni vini "Seta Cruda" che Elia si fa imbottigliare dai migliori produttori marchigiani (due Verdicchi, un Rosato, un Rosso). Il ristorante sembra adagiato sull'erba del pratone di Casa Azzurra come un esile gazebo: ha le tende candide che si muovono alle brezze collinari, le travature in legno a vista così come assolutamente a vista è la cucina. C'è attigua una deliziosa sala per lettura dove, magari in inverno, attendere all'aperitivo o indugiare alla chiacchiera postprandiale. Tra i tavoli si muove con portamento da mannequin (è croupier diplomata e dunque ha eleganza nel gesto) Tamara. È stata una mia allieva all'università ed un moto di affetto mi ha portato a considerare come spesso il turismo si traduca per questi ragazzi in un lavoro apparentemente non consono con le loro conoscenze. Ma poi osservando l'approccio con i clienti, la dimestichezza linguistica, si capisce come la formazione sia indispensabile per dare sostanza alla qualità. Una qualità complessiva alta a cui si unisce l'inestimabile valore aggiunto della personalità di Elia. Un uomo capace di concretizzare il suo sogno e di donarvi in forma di benessere un piccolo sogno. Quello di Casa Azzurra. A chi si presenterà con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 10%!

MACERATA

Birreria con cucina Il Pozzo

via Costa 5, 62100 , Tel. 0733 232360 , Cell. 334 3654881

info@ilpozzo.com, www.ilpozzo.com

Coperti: Interni 100; Esterni 50
Chiusura: martedì a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale rustico con un bancone anni Trenta, tre sale con sedie e tavoli in legno, servizio veloce e sempre cortese. La filosofia (autentica) de Il Pozzo è quella di far passare una bella serata ai clienti e, perché no, divertirli con qualche serata musicale. Una volta entrati si perdono i connotati spazio-temporali e ti sembra di essere altrove, in un'atmosfera un po' bohémienne, un po' retrò, perché qui trovi quel quid che fa davvero la differenza. Francesco, Paolo, Carlo e Umberto sono i quattro amici, artefici dell'esperienza gastronomica che vi capiterà di fare. Se venite a pranzo, potete usufruire di un ricco buffet a 16 euro, bevande escluse. Altrimenti in serata si possono degustare mitiche specialità, come

la crescia con salumi e formaggi o con le verdure, gli spaghetti cacio e pepe e le tagliate impreziosite da gustose verdure. Tra le pizze abbiamo trovato ottimi il calzone e la caprona, poi ci direte! La cucina di Kabir Isidori va da quella tradizionale a quella etnica fino ai piatti di tendenza: nel loro peregrinare culinario annoverano ricette (sempre secondo stagione e quindi variabili) come ravioli crema di broccoletti e Ricotta di capra, spaghetti fava e salmone, orecchiette con cime di rapa, zuppa di farro con radicchio e crema di Robiola, rigatoni polipo patate e pomodorini o con totani e vongole, zuppa di kamut e verdure di stagione, paccheri al baccalà, petto di tacchino in porchetta con patate, arista di maiale al forno con agretti e uova di quaglia, spezzatino ai funghi porcini, carni alla brace. Deliziosi e accattivanti anche i dolci con tortino al cioccolato, crema catalana, ciambelline classiche maceratesi con Vino cotto, spuma di panna alla fragola. Da provare, dopo un dessert, anche il caffè, definito dai proprietari stessi come “il peggior caffè del mondo”. Nel periodo estivo sistemano qualche tavolino anche sulla piazzetta di fronte a Palazzo Costa e lungo il vicolo che porta all’ingresso. Bravi ragazzi, siete grandi!

Country House I Gelsi

località Acque Salate 24, 62100 , Tel. 0733 492699 , Fax 0733 493035 , Cell. 333 5260670

info@igelsi-countryhouse.it, www.igelsi-countryhouse.it

Coperti: Interni 70; Esterni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Immerso nel verde ci appare questo casale a mattoncini completamente ristrutturato, risalente al Settecento, con un pozzo al centro della piazzetta antistante e un fiorente giardino dove prendere il sole e tuffarsi in piscina durante l'estate. I Gelsi è una country house e in quanto tale dispone di tre camere e anche di un maneggio. A gestirla una donna, Francesca Villani, che da brava padrona di casa ci fa entrare e accomodare nel ristorante; il locale è stato ricavato dalla vecchia stalla. In sala un grande camino per riscaldare l'atmosfera nelle fredde sere d'inverno e dove vengono cotte a vista le carni sulla brace, specialità della casa. Inoltre persiste ancora un vecchio forno a legna dove gli chef, Mirco Elisei con l'aiuto chef Julio Cesar Marte Meja, preparano la porchetta e il pane. La proposta gastronomica segue la tradizione e le stagioni, ma non manca qualche punta di creatività. Si comincia con tagliere di salumi con crescia, tagliere di salumi, fagottini di porri e pancettta con salsa ai funghi, involtini di cavolfiore uvetta e pinoli su salsa di Pecorino al pepe, frittatina al tartufo e porcini, sformato di broccoli e salsiccia con crema di patate, strudel di verza e ciauscolo con arance e finocchi, misto rustico. I primi sono fatti tutti rigorosamente a mano: pinciarelli con porcini e pomodorini, gnocchi del Vescovo, strozzapreti al pesto di mandorle e pomodori secchi pugliesi, orecchiette con noci speck e Scamorza affumicata, ravioli di agnello con cipolla rossa di Tropea, zuppa del giorno, pappardelle nere al cinghiale, tagliatelle alla papera, cappellacci al tartufo ed anche un risotto radicchio e pere. Tra i secondi vi consigliamo di provare una gustosa Fiorentina alla brace (le carni vengono selezionate da allevamenti marchigiani certificati); altrimenti in

carta trovate sfilettata di manzo con pepe verde rosmarino e aglio, stinco al forno con patate, faraona al tartufo e speck, brasato al Rosso Piceno, rotolo di agnello al radicchio, tagliata di manzo ai pepi, grigliata mista, spezzatino di vitello del bosco. Dulcis in fundo tagliere di formaggi con confetture oppure dessert casalinghi, tra cui cestino croccante con mele uvetta e pinoli caramellati allo zibibbo, tiramisù, panna cotta, tortino caldoal cioccolato con salsa di pere, cuore di pasta frolla con crema al caffè noci caramellate e salsa al cioccolato Rum, torta di Ricotta con frutti di bosco. Discreta la carta dei vini stilata dal sommelier di sala Pietro Belelli che conta circa 50 etichette, con un occhio di riguardo per le Marche. In estate è possibile anche cenare all'aperto nel parco. Da segnalare che si organizzano degustazioni, mini corsi e serate a tema durante tutto l'anno, chiamando le cantine locali per fare degustazioni guidate e serate musicali con menù studiati in abbinamento alla musica. Ne volete di più? Allora provate a sfogliare il nostro volume intitolato Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo, troverete spiegate le ricette delle bruschette di polenta con indivia speck e crema di aceto balsamico, delle caramelle pere e cacio con spuma di fave, del farro in porchetta, che Francesca ci ha gentilmente concesso!

Da Ezio

via Crescimbeni 65, 62100 , Tel. 0733 232366

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica

Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 euro

Trattoria familiare, non solo perché a condurla dal 1957 c'è la simpaticissima signora Mirella, ma perché davvero qui ci si sente in famiglia. L'ambiente è spartano ma accogliente e caloroso; pensate che Mirella e suo figlio Marco il giorno di Natale offrono il pasto a tutti coloro che sono soli e poveri! Se non è ospitalità questa! Inoltre il locale è rinomato anche perché è il ritrovo abituale dello staff e dei personaggi dello Sferisterio durante la stagione lirica estiva. La cucina è quella tradizionale maceratese, semplice e genuina, e il menù varia quotidianamente in base alla disponibilità di prodotti freschi e di stagione al mercato. A partire dagli antipasti con crescia, salumi e formaggi locali, proseguendo con i primi – le paste sono tutte fatte a mano – tra cui cappelletti in brodo, cannelloni, tagliatelle verdi, ravioli, gnocchi alla papera (naturalmente il giovedì), al ragù o al pesto, vincisgrassi e zuppe di legumi. Come secondi carni alla griglia, coniglio fritto e la squisita frittura maceratese con creme e olive. Dessert casalinghi e vino quasi esclusivamente della casa. L'olio che utilizzano in cucina e che trovate in tavola è di produzione propria, così come lo sono le verdure dell'orto di casa.

La Volpe e l'Uva

via Berardi 39, 62100 , Tel. e fax 0733 237879 , Cell. 348 6617157

info@volpeeuva.it, www.volpeeuva.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: domencia
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Locale caratteristico nel quale si accede tramite una scalinata: all'interno panche e tavoli in legno, così come il grande bancone, muri a mattoncini. Atmosfera accogliente e luci soffuse. I sovrani qui sono i Ciccioli – Andrea a capitanare tutti – che propongono una cucina di territorio e stagionale. Si parte con gli antipasti, tra cui sformato di polenta e baccalà mantecato con pâté d'olive nere, prosciutto di Norcia riserva 24 mesi tagliato a mano, tagliere di filetto di maiale stagionato e aromatizzato della salumeria Papa, spiedini di Scamorzette affumicate fondenti e speck con radicchio e crema di aceto balsamico, frittatina ai carciofi, parmigiana di gobbi, sformatino di polenta e Gorgonzola con pancetta croccante e crema di cavolfiore (la ricetta la trovate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). A preparare tutte queste prelibatezze c'è la suocera di Andrea, Patrizia Brambilla che fa le paste tirate a mano come gli gnocchetti di spinaci con porcini e Fonduta di Parmigiano, i ravioli di Ricotta della casa al burro e salvia su crema di zucca; buoni anche la calamarata di Gragnano con salsa di puntarelle di cicoria pinoli alici e pomodorini, il farrotto al timo e salsiccia con passato di fagioli e cavolo nero, la polentina di farina di fave integrale in salsa amatriciana bianca con Pecorino. Da non perdere sono i medaglioni di filetto di maiale al Taleggio su letto di spinaci e il filetto di vitellone marchigiano in salsa al Rosso Piceno (anche queste due ricette le potete trovare nel volume

Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Come secondi trancio di baccalà al forno con olivette e patate arrosto, fegatelli di maiale in rete e alloro con confettura di cipolla rossa Si.Gi., tagliata di capocollo di maiale con insalata riccia, tagliata di costata di vitellone marchigiano con radicchio e pesto di noci, costolette d'agnellino dei Sibillini a scottadito, cinghiale in salmì, filetto di vitellone con olio e rosmarino, Fiorentina e comunque carne varia alla griglia. Per concludere in dolcezza Patrizia ci prepara un goloso tiramisù oppure panna cotta, semifreddi (ottimo quello al mosto con salsa di uvetta fichi e sapa) e tortini al cioccolato. La carta dei vini, che vanta 250 etichette, è spaccata in due: da una parte le Marche e dall'altra il resto d'Italia; durante l'anno si organizzano serate a tema per la degustazione di vini locali e non. Presenti anche un menù fisso stagionale a 26 euro (vini esclusi) e la degustazione di antipasti a 10 euro. Inoltre, per indicarvi la cifra del locale, sappiate che ci sono pure la carta degli oli, dei distillati e il carrello dei formaggi con almeno 10 tipologie diverse (molti ingredienti sono marchigiani e nel menù è dichiarata la provenienza).

Osteria dei Fiori – Ristorante

via Lauro Rossi 61, 62100 , Tel. e fax 0733 260142

info@osteriadeifiori.it, www.osteriadeifiori.it

Coperti: Interni 30; Esterni 20
Chiusura: domenica
Ferie: variabili in genere 15-30 agosto; 25 dicembre-6 gennaio

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Non so proprio cosa altro raccontarvi di questo mio piccolo angolo degli affetti. Ormai chi è lettore da tempo del Mangiarozzo dell'Osteria dei Fiori sa tutto: che è un locale nel cuore antico di Macerata, che ha una saletta incantevole dominata da un grande affresco che racconta di scene urbane d'antan, che ha gli archi a mattoni, che i tavoli sono un po' stretti ma ben disposti e che d'estate si mangia piacevolmente sul dehors nel vicolo. Che la cantina è essenziale ma ha delle chicche che raccontano meglio di qualsiasi romanzo o guida turistica l'essenza del territorio. Che la cucina è improntata alla massima territorialità, alla massima stagionalità, alla massima tradizione. E allora che altro dovrei dirvi se non: andate e non ve ne pentirete. Ma posso liquidare Iginia, Letizia e Paolo, i tre fratelli Carducci così? No, non posso. Si ribella prima ancora che la correttezza del cronista, il cuore. Perché l'Osteria dei Fiori al di là del menù ben composto, che si fonda in larga misura sul "Cuoco Maceratese" di Antonio Nebbia (che rimane, nonostante sia stato scritto alla fine del Settecento, un monumento di cultura gastronomica), al di là del fatto che Iginia è una vera maestra di cucina (è il Presidente dei cuochi maceratesi, ha un palmares di titoli con la squadra dei cuochi marchigiani che farebbero invidia a Roberto Mancini, altro marchigiano ben più noto), al di là della burbera capacità gastronomica di Paolo (il sous-chef ed è tutto dire: se Iginia è riuscita a mettere sotto il fratello maschio vi potete immaginare quale solidità di carattere abbia), al di là dell'immensa cortesia, affabilità, professionalità e soprattutto umanità di Letizia che orchestra la sala avendo due lauree in tasca, avendo una

passione vera per la poesia, avendo uno spessore culturale invidiabile, è un'autentica culla dei sentimenti. Devo a questa Osteria buona parte delle cose buone che mi sono successe nella vita. Ma devo a Iginia anche la sua ostinata capacità di resistere sulla trincea della tradizione. Se Il Mangiarozzo esiste è perché i Carducci mi hanno fatto capire che c'era bisogno di dar merito a chi suda la tavola con dedizione e attenzione. Credo di avervi dato abbastanza motivi per andarci, ma è tempo che vi dica anche che Iginia è in grado di farvi leggere una carta quasi monumentale e che le porzioni sono di una generosità quasi spropositata. Lei del resto ha una propensione naturale al maternage: cucina per affetto. E non vi dico quante volte ho dovuto tentare, senza riuscirci, di convincerla a mettere a dieta il menù: troppa roba. Non c'è niente da fare: lei se non prepara una quantità di cose non è felice. E visto che la sua felicità è anche la nostra, be', lasciamola fare. Che cosa? Eccovi un sunto dei suoi piatti. Personalmente posso dirvi che adoro il suo maialino al Vino cotto, i suoi spaghetti al pesto noci e Pecorino fresco, la sua insalata gardenia, la sua polenta, la tagliata che è sublime e i suoi vincisgrassi: veri, autentici! Per stare leggeri i tagliulì pelosi al sugo finto sono impeccabili, per assaporare la terra maceratese il pan nociato con il capocollo è da fuori di testa. I dolci sono poi tutta roba sua. Inesauribile Iginia. È una cuoca-Duracell! E ora eccovi dal menù estivo un po' di proposte. Tra gli antipasti avrete tavolozza di formaggi tipici con pere e noci e marmellate, tortino tiepido di erbe campagnole e salsa al Parmigiano, sformatino di polenta con salamino e Gorgonzola, insalata di pollo all'aceto balsamico. Tra i primi gnocchi di patate con vitello zafferano e melanzane, gnocchi di patate alla contadina con sugo finto di ceci e guanciale, risotto alle erbe aromatiche, zuppa del giorno.Per proseguire poi con coniglio in porchetta al finocchio selvatico, carré di vitello con pomodorini rucola e scaglie di Grana, carré di vitello con

funghi freschi e Pecorino affumicato. Infine il carrello dei dolci può farvi assaggiare semifreddo al miele d'acacia con salsa di cachi o al caffè e Mistrà Varnelli, Savarin al Rum con macedonia di frutta fresca, mousse di cannella con pera al vino rosso, panna cotta ai frutti di bosco, crostata con marmellata della nonna, tortino tiepido al cioccolato con salsa all'arancia, fantasia di biscotti della tradizione maceratese. Da una cuoca chioccia, e dai suoi fratelli che le sono in tutto somiglianti, non ci si poteva non aspettare un menù per i bambini, uno apposta per i celiaci e uno per i vegetariani. Qualche volta Iginia (magari su prenotazione) si avventura anche nella cucina di mare. Tanto qualsiasi cosa faccia qui all'Osteria dei Fiori c'è solo sapore di buono.

Ristorante Le Case – Centro Turistico Rurale Rotacupa

contrada Mozzavinci 16/17, 62100 , Tel. 0733-231897 , Fax 0733-268911

ristorantelecase@tin.it, www.ristorantelecase.it

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: a cena; lunedì e martedì
Ferie: 20 giorni a gennaio; 10 giorni ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Ogni volta che torno a sedermi qui a Le Case mi convinco sempre di più che l'Italia è un

paese di furbetti e incolti. Sì perché se la cultura gastronomica, e la critica che da essa discende o dovrebbe discendere, fosse un patrimonio condiviso allora si dovrebbe scrivere che questo è uno dei migliori ristoranti d'Italia. Per non dire della sua succursale più raffinata e sperimentale che è l'Enoteca delle Case (il conto è più alto, l'esperienza sensoriale assoluta, l'eleganza senza affettazione assicurata). I motivi che mi consentono di affermare – attendo smentite – quanto ho appena detto sono essenzialmente quattro: qui opera uno dei giovani cuochi più bravi in assoluto, Michele Biagiola, il tutto è gestito da una ragazza di assoluta umanità e di pari umiltà, una che fa questo per passione ed è Francesca, qui c'è una delle cantine meglio assortite e più intellettualmente raffinate d'Italia (gestita da due sommelier Matteo e Michele, che hanno poco da imparare da quelli ipertitolati) infine qui le materie prime nascono da un'azienda agricola che dà praticamente tutto: dalle erbe (e Biagiola – ispirato dalla signora Elvia che è la mamma di Francesca Giosuè – è un interprete sublime dei sapori naturali) alle carni passando per le verdure. Ciò che non c'è in azienda Michele e Francesca lo vanno cercando dagli artigiani del gusto di tutte le Marche e talvolta si spingono anche oltre i confini regionali, anche se a dire il vero non ce ne sarebbe bisogno: le Marche sono una terra opima. A tutto questo si aggiunga che il ristorante è semplicemente bellissimo con gli archi che sorreggono le volte a crociera, con i mobili d'antiquariato rustico, con la sala spaziosa e umbratile dove si può chiacchierare anche se si è in cento. Intorno c'è l'incanto di questo complesso che è anche ho- tel rurale, centro benessere, parco naturale, intorno ci sono quelle colline che Guido Piovene ha designato a essenza del meglio del mondo: il panorama del maceratese. Detto tutto questo vi dirò che cosa si mangia. Carne o pesce non potete sbagliare. Io ho provato ultimamente una piovra arrostita e cotta nel vino rosso che è da applausi a scena aperta, una minestra di

buatti (sono piccoli pesci adriatici) incantevole e tradizionalissima, uno spaghetto alle erbe di campo semplicemente commovente, come anche quello con fave secche e maggiorana la cui ricetta è illustrata nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo, una tagliata di Manzarda inappuntabile. Poi volete che vi racconti del sugo di papera, della trippa, dei salumi e bruschetta, dei formaggi con confetture (rigorosamente preparate da Francesca e dalla mamma con la loro frutta), delle puntarelle con uova e pane abbrustolito, coratella di agnello? Lo faccio con l'acquolina in bocca. E poi vi dirò che qui potete trovare olive all'ascolana (vere!) e poi spaghetti con la pancetta di Giacomo Messi (la pasta è marchigianissima: Latini e Mancini), mustaccioni con cime di rapa e alici, tagliolini di gamberi del Lago di Giosuè (il lago è de Le Case). Tra i secondi agnello alla griglia (da applausi), pollo ruspante (anche lui viene da Le Case) in potacchio da accompagnare con erbe strascinate. Tra i dessert crema bruciata con gelato al latte ridotto, gelato di cachi (ovviamente in stagione) con fave dei morti al cioccolato,crostata di mele con gelato di mela cotta (ecco la raffinatezza dello chef che è capace di citare e innovare), semifreddo di dolce mattone. A eseguire i dolci è Robertina, bravissima. E poi ogni giorno avrete un piatto diverso seguendo le antiche tradizioni. Tanto per fare un esempio: giovedì gnocchi e sabato trippa! Il massimo è il pranzo della domenica – a 26 euro! – che ci fa fare un tuffo nella società rurale: più che una proposta di cucina sembra un trattato vivo di antropologia. Della monumentale cantina vi ho già detto, ma non trascurate la proposta dei formaggi e i menù vari: quello per bambini a 15 euro (ma anche quello a 8 euro con pasta, polpette e gelato alla "Nutella"), quello per vegetariani o per celiaci a 25 euro e gli altri menù a 25 e a 40 euro. Altro dirvi non vo'. Ora dovete fare una sola cosa: andateci e provate a smentirmi. Accetto scommesse. Questo è uno dei migliori ristoranti d'Italia se per

ristorante s'intende un posto dove l'affetto fa rima con rispetto. Della natura, della tradizione, del territorio, dell'ospite.

MALTIGNANO (ASCOLI PICENO)

Ristorante Pizzeria L'Arco

via IV Novembre 63/65, 63040 , Tel. 0736 304490 , Cell. 320 1637672

Coperti: Interni 55; Esterni 15
Chiusura: mercoledì
Ferie: luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Maltignano è un paesino dell'Ascolano, ma risente molto dell'influenza del vicino Abruzzo. A gestire il ristorante sono Pierluigi e Stefano. In tavola subito gli antipasti con salumi locali, formaggi, verdure grigliate e, dato che siamo nella patria delle olive all'ascolana e dei cremini, mix di fritture appositamente preparate da mamma Maria. Seguono i primi con le paste fatte in casa e condite col ragù o coi funghi porcini, mezze maniche alla pecoraia,

timballi, ceppe con porcini e gramigna alla norcina. Se vi rimane ancora un po' di spazio – le porzioni di Maria sono parecchio generose – ci sono i secondi: agnello a scottadito, fritto ascolano con le immancabili olive fatte in casa già citate, stinco di maiale, spezzatino di capretto (su ordinazione), carne alla brace e arrosticini. Il venerdì d'inverno o su prenotazione si propongono alcuni piatti a base di ottimo baccalà. Per finire zuppa inglese, crostate e crema casereccia. Discreta la carta dei vini con oltre 30 etichette locali; in alternativa vino sfuso della casa. Da provare anche la pizza.

MATELICA (MACERATA)

Il Camino

contrada Piannè, 62024 , Tel. 0737 786035 , Cell. 339 3161568

Coperti: Interni 60; Esterni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili 1 settimana ad inizio settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Ambiente rustico e ospitale, con arredi in legno, tovaglie a quadri, e dall'atmosfera familiare e calorosa. Sarà forse per merito del grande camino nella sala, che dà il nome al ristorante stesso, e dove si cucina a vista sulla brace: è il cavallo di battaglia del locale. Si trova in aperta campagna, nel verde intorno a Matelica; ad accogliervi troverete in sala Cinzia e Germano Gentili, mentre ai fornelli Ivana Cingolati e Fabio Morelli si adoperano a preparare piatti secondo la tradizione regionale, e più precisamente dell'areale maceratese. A cominciare dai salumi locali con l'immancabile ciauscolo; si prosegue con tagliatelle o ravioloni con Ricotta e porcini al sugo di panna e funghi oppure penciarelle con pancetta e funghi (le paste sono rigorosamente tirate a mano). Come secondi agnello, maiale, salsiccia, Angus, tagliata di carne argentina, piccione e cacciagione; cosa hanno in comune? Ve lo avevamo accennato poc'anzi! Tutte cotte a vista alla brace del camino. I dolci sono casalinghi e variano spesso. Siamo nella patria dove nasce la DOC Verdicchio di Matelica, quindi come sottrarsi all'onere di assaggiarlo? In carta circa una quarantina di etichette di vini locali. Il ristorante dispone anche di un ampio parcheggio, attrezzato per camperisti, e di un rigoglioso giardino con un'area giochi per bambini.

Un quarto e na' gazzosa

corso Vittorio Emanuele 134, 62024 , Fax 0737 787987 , Cell. 392 4119866, 340 5178158

info@unquartoenagazzosa.it, www.unquartoenagazzosa.it

Coperti: Interni 30
Chiusura: lunedì; a pranzo il martedì e il mercoledì

Ferie: 15 giugno-30 agosto (variabili)
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Casereccio il nome dell'osteria, casereccio l'arredamento e la proposta gastronomica. A volere tutto questo sono stati i compagni di vita e di lavoro Rita Angelucci e Ilic de Medici, lei in sala, lui ai fornelli. Tra le specialità vi segnaliamo pasta rigorosamente tirata al mattarello (comprese le farfalle!), tortelli con la zucca, tortelloni di patate ed erba cipollina con salsa al bacon radicchio tardivo e datterini, strozzapreti con baccalà, pasta e fagioli, cappelletti romagnoli (Ilic è romagnolo e quindi nel menù troverete incursioni e influenze della sua terra d'origine) pomodoro e Squacquerone con castrato e sottobosco, sugo di piccione, sugo della Narda (storica ricetta romagnola) e poi piccioni in intingolo o in salmì bianco, trippa, cotiche con i fagioli, costate di vitello bianco, castrato alla cacciatora e ai ferri, nodini di vitello bianco ai ferri, polpette (must del locale), involtini, coniglio al forno, arrosticciana accompagnata (in stagione) da buonissime erbe di campagna (grugni, crespigne) saltate in padella. Tra i dolci zuppa inglese, tiramisù con variazione alla frutta, tortelli dolci con mostarda di fichi e mostarda di Bologna. La carta dei vini è interessante e comprende circa 60 etichette, oltre al vino sfuso della Fattoria di Filippo Maraviglia. Se avete qualche incertezza nella scelta dei piatti allora potete affidarvi al menù degustazione a 20-25 euro. A richiesta e su prenotazione vengono preparate pietanze a base di pesce. Qui Rita e Ilic ci tengono a sottolineare che non si servono insalate e patatine fritte ma solo cucina tipica! A chi si presenterà con la nostra guida in mano sarà praticato uno sconto del 10% sul prezzo totale!

MERCATINO CONCA (PESARO URBINO)

Osteria Di Mirecul

via Cerreto 43, località Piandicastello, 61013 , Tel. 0541 971051, 0541 970137 , Fax 0541 971051 , Cell. 333 6522326

www.piandicastello.it/cibo.htm

Coperti: Interni 120; Esterni 15
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Locale situato in una location d'incanto: immerso nella natura dell'Alta Valle del Conca, avvolto da un bosco di frutta selvatica e con vicino un piccolo e romantico laghetto. La terra è quella delle Marche, ma il cuore batte per la Romagna. Infatti la chef, Angela Manoni, delizia i palati con specialità tipiche romagnole; basti dire che qui trovate la tradizionale piada, la quale viene cotta insieme al pane, nel forno a legna come una volta. Il "padrone" è

il marito, Giancarlo Casali, che ha ristrutturato questa vecchia casa colonica in pieno stile tardo ottocentesco tipico romagnolo e, a garanzia delle sue doti di oste, c'è anche la sua nomina a Presidente dell'Associazione Osterie Classiche. Qui siamo nella terra dei Malatesta e dei Montefeltro, e dalla terrazza (dove è stupendo mangiare d'estate) il panorama si estende dalle colline fino al mare di Cattolica. L'ambiente è rustico, con pavimenti in cotto, soffitti con travi a vista, tavoli e sedie in legno e un grande e vecchio torchio all'entrata; sopra la testa: pentole, cestelli in vimini, sacchi e tanti oggetti che ricordano la vita rurale di un tempo. Per chi desidera la vista panoramica anche d'inverno, a disposizione alcuni posti in una veranda riscaldata al primo piano. In tavola si inizia con gli antipasti, tra cui ottimi Tomini avvolti nello speck e fusi in forno o speciali le patate con i funghi la cui ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo insieme a quella dei ventagli di carciofi (un primo) e del coniglio in porchetta. Le paste sono fatte in casa: caramelle di zucca con Formaggio di Fossa, fagottini con le rape rosse e semi di papavero, tagliatelle, gnocchi, ravioli, stricchetti al prezzemolo, mezzelune di melanzane con pomodoro alle erbette. Seguono i secondi con arrosto di maiale con cipolla, stinco al forno e agnello, coniglio in porchetta. In carta troverete pure menù per vegetariani a 19-25 euro e qualche piatto per celiaci. Per finire in dolcezza semifreddo al caffè, crostate della casa, dolcetti secchi e crema matta, il tutto abbinato a un bicchierino di liquore della casa, come Limoncino, liquore al prugnolo, alla liquirizia o ai frutti. Semplice e territoriale anche la carta dei vini con una venticinquina di etichette. Inoltre Giancarlo sarà lieto di ospitarvi anche per la notte in una delle quattro camere a disposizione sopra la locanda. A chi si presenterà con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 3% sul pranzo completo!

MOGLIANO (MACERATA)

Trattoria Montechiaro

contrada Valdivico 9, 62010 , Tel. 0733 556301 , Cell. 331 2258642

trattoria@montechiaro.net, www.montechiaro.net

Coperti: Interni 45; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Qui rivive la gastronomia marchigiana pura. Dai frascarelli (fatti soltanto con acqua e farina, un piatto della tradizione povera) ai vincisgrassi, dalle pappardelle con il sugo di papera o di lepre a quello di cinghiale, dal baccalà con patate alla trippa, dal maialino al forno all'agnello a scottadito, dai quadrucci con i ceci fino al cinghiale in agrodolce. Se siete degli appassionati di maiale non perdetevi un piatto raro da trovare come quello degli zampetti di porco al finocchietto selvatico la cui ricetta è spiegata nel nostro volume Le

ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Specialità della chef patronesse Rita Lenti è il lesso di gallina, ma potete degustarlo solo previa ordinazione. Ma andiamo a vedere in dettaglio cosa ci offre il menù. Per cominciare trovate l'antipasto Montechiaro, l'antipasto all'italiana, le bruschette con olio Piantone di Mogliano, i formaggi misti; seguono i primi con ravioli Ricotta e spinaci alla norcina, delizie radicchio e salsiccia, cannelloni, crespelle Ricotta e spinaci, polenta con costarelle e salsiccia e gli ottimi quadrucci con i ceci. Tra i secondi tagliata di vitello con rucola pomodorini e Grana, grigliata mista alla brace, stinco di vitello al forno, noce di vitello arrosto, cinghiale in agrodolce, fagioli e cotiche, baccalà con patate, il già citato lesso di gallina con cicoria e insalata russa, accompagnati dai contorni classici maceratesi come la frittura all'ascolana, i gratinati misti, le patate arrosto, le verdure cotte. Dulcis in fundo dessert casalinghi, tra cui tiramisù, zuppa inglese, zuccotto, panna cotta, crostata, torta di mele, ciambellone, cantucci con Vino cotto. Nel bicchiere solo ed esclusivamente Marche con 4 etichette di vino o lo sfuso bianco o rosso della casa. Inoltre sappiate che – tranne in estate – tutti i martedì ci sono sempre i fagioli e cotiche, che tutti i giovedì trovate la trippa e tutti i venerdì il baccalà con patate. Il ristorante è un grande e bel casolare ristrutturato: l'ambiente si presenta rustico con pavimenti in cotto, arredi in legno, soffitto con travi a vista. All'esterno un ampio giardino con un praticello verde molto curato. Ai lettori che si presenteranno qui con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 10 % sul totale!

MONDAVIO (PESARO URBINO)

Ristorante Maria

via Cavallara 2, frazione Cavallara, 61040 , Tel. e fax 0721 976220

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: lunedì; domenica
Ferie: 1 settimana in marzo; 3 settimane in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Sovrana qui è la cucina tradizionale regionale, con prodotti sempre freschissimi e stagionali. E gli artefici di tutto questo sono i fratelli Angela e Gabriele Cerisoli. A partire dalla polenta con ragù di coniglio al vino bianco o dalla julienne di verdure e funghi come antipasti, dalle pappardelle al ragù di caccia sino alla faraona alle olive nere in crosta di pane (tutte specialità della casa). Ma andiamo a vedere cosa ci offre in dettaglio il menù: tra gli antipasti salumi misti della casa con bruschette all'olio di Cartoceto, millefoglie di mais con baccalà mantecato e oli, bianco di pollo al rosmarino su passatina di ceci di Colfiorito,

tortino di Parmigiano con crema di zucca e tartufo nero, carne all'albese di vitello al tartufo bianco con insalatina di puntarelle e Parmigiano, crostini al tartufo bianco. Tra i primi tortelli ripieni di Ricotta di pecora e borragine al burro Parmigiano e timo, cappelletti con pomodoro fresco e funghi porcini, ravioli ripieni di Ricotta e bietoline saltati alle erbette aromatiche, gnocchi di patate con ragù di caccia, mezzelune di patate ripiene di Ricotta di pecora verdure di campo e nocciole con porcini, tagliatelle o risotto al tartufo bianco di Acqualagna. A seguire i secondi: costata di marchigiana alla griglia, tagliata di controfiletto alla griglia, spiedini di coniglio alla griglia con patate al rosmarino, stufato di manzo al Sangiovese su passatina di fagioli borlotti. Per finire in dolcezza millefoglie allo zenzero con mousse di frutti di bosco zabaione all'arancio salsa di lampone e fragole fresche, piramide di tartare di ananas, mousse di banana e cioccolato, semifreddo al caffè con caramello all'anice, bavarese di Mascarpone con salsa di fragole e macedonia di frutta, parfait al Grand Marnier con insalata di arance, semifreddo al cioccolato con gianduja e caffè. La famiglia Cerisoli propone in alternativa anche dei menù degustazione bevande escluse: piccolo menù a 25 euro; menù degustazione a 35 euro, quello al tartufo bianco a 65 euro e quello per bambini a 15 euro. A consigliarvi il vino c'è Gabriele, chef e sommelier della famiglia, che vi proporrà un'etichetta tra duecento opzioni presenti in carta, oltre alla lista dei vini al calice e di quelli da dessert. Presente menù senza glutine.

MONTE SAN GIUSTO (MACERATA)

Agriturismo Ponterosa

via San Nicola 26, 62015 , Tel. 0733 530690 , Cell. 328 0851908, 392 9105810

direzione@agriturismoponterosa.it, www.agriturismoponterosa.it

Coperti: Interni 20; Esterni 20
Chiusura: lunedì-giovedì; venerdì a pranzo; domenica a cena; luglio-agosto sempre aperti a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Armatevi di buona pazienza per trovare quest'isola dove la cucina è risultato di un progetto: culturale e di vita. Sta su una curva della provinciale prima di arrivare al bivio per Monte San Giusto. Ma le indicazioni sono scarse. Troverete però una palizzata di legni rustici. Quello è il segnale. Alle spalle dell'agriturismo c'è un'intera borgata in via di ristrutturazione. Qui Iolanda Marchegiani, che è la cuoca ma anche la proprietaria del ristorante e dell'azienda, ha deciso di mettere a frutto la sua esperienza, l'amore per la sua terra. Tutto quello che viene usato in cucina è prodotto secondo coltivazioni rigorosamente biologiche, anche la frutta nasce da questa terra dove vengono pure allevate pecore bergamasche da cui ricavano un Pecorino di rara fragranza. È anche un punto vendita del

commercio equo e solidale e qui trovate farro e grani antichi, olio extravergine, tutto semplicemente, squisitamente naturale. La sala del ristorante è rustica ma c'è un enorme camino, antichissimo, che aiuta a cucinare le carni e dà un tono suggestivo all'ambiente. In inverno quando c'è un po' di neve, quando i vapori s'addensano sulle cime dei gelsi spogli, quando tutto è più ovattato sembra una stanza delle fate buone. Il servizio è molto cortese ed è curato da Fabrizio: ha la speciale dote di mettervi a vostro agio. La cucina come potete capire è assolutamente rurale e naturale. Tra le specialità ci sono fichi Formaggio di Fossa e miele, frittata di pomodori cipolla e maggiorana, fiori farciti al forno, maltagliati con ragù bianco di maiale e ceci, cannelloni Ricotta e zucchine, coniglio alla cacciatora, parmigiana di zucchine in stagione, agnello con le molliche aromatiche. Come dolce sorbetto di more di gelso o semifreddo di fichi secchi e noci caramellate. Ma in carta – pur avvertendovi che è molto mutevole secondo stagione – troverete anche: coppa di testa con finocchi e arance, cestino croccante con frittata rognosa, insalatina tiepida di riso, sformatino di verza, arance arrosto e poi tra i primi trufoli Mancini con Ricotta e broccoletti, strozzapreti con pesto di zucca e noci, zuppa di riso e lenticchie all'olio nuovo. Per seguitare poi con coniglio alla cacciatora, faraona farcita con salsa al melograno, coniglio e agnello fritto, salumi e caci. Tra i dessert è possibile gustare: frustingo e Vino cotto, semifreddo al torrone, crema con caffè kamut soffiato e cioccolato, tiramisù. In cantina hanno una trentina di vini e una decina di distillati. C'è il menù per i vegetariani, non quello per i celiaci, mentre per i bambini c'è uno spazio giochi all'aperto. Davvero un angolo di benessere da utilizzare anche per il riposo notturno nella deliziose quattro camere allestite vicino al ristorante.

MONTEGALLO (ASCOLI PICENO)

Ristorante Vettore

via Piane Ascolane 8, Balzo di Montegallo, 63040 , Tel. e fax 0736 806116 , Cell. 348 7681824

albergovettore@hotmail.com

Coperti: Interni 120; Esterni 80
Chiusura: mai
Ferie: novembre-febbraio (aperti solo su prenotazione)
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: celiaci

A Balzo di Montegallo, in pieno Parco Nazionale dei Monti Sibillini, da qualche anno grazie all'iniziativa di due vecchi amici, Fausto Monti e Sergio Piciacchia, è tornato a nuova vita uno dei ristoranti più caratteristici, il Vettore. Il nome che porta è quello della cima più alta di questo pezzo di arco appenninico, appunto il Vettore con i suoi 2476 metri d'altitudine. L'ambiente è quello tipico di una struttura alberghiera di montagna, gestita dal titolare Fausto Monti e dallo chef Renato Gentili. A tavola a farla da padroni sono

ovviamente i sapori del Parco: cacioni, salumi, Pecorini, lenticchie, tartufi, miele, mele rosa, marroni, Mistrà e porcini. Un antipasto che esalta questi sapori è sicuramente quello del cacciatore, con insaccati di cervo, oca e cinghiale, crostini con lardo e Pecorino addolcito da confetture, ma la composizione degli antipasti, ovviamente, risente molto della stagione. Per i primi c'è l'imbarazzo della scelta: dalle tagliatelle ai porcini ai rigatoni al ragù di cinghiale, passando per l'amatriciana, la gricia (una sorta di amatriciana bianca, ma guai a chiamarla così), le fettuccine e i ravioli di Ricotta conditi con noci e tartufo, davvero speciali. Poi per gli intenditori, ci sono le zuppe: quella di ceci e castagne e quella alla montanara con fagioli, lenticchie, farro ed orzo perlato. Anche per i secondi la scelta è vasta. La parte del leone la fa l'agnello del Vettore con tartufo e porcini, originale è lo spezzatino di cinghiale con farro e a richiesta c'è anche il baccalà. Ovviamente da apprezzare sono le grigliate, gli arrosti e l'immancabile fritto misto all'ascolana con olive ripiene rigorosamente fatte in casa. Per i dolci, sebbene di produzione propria, si punta sul classico, tiramisù, panna cotta, zuppa inglese e semifreddi al cacao o alle fragole. I vini sono locali, in bottiglia (circa 6 etichette) e sfusi. L'attività è anche socia dell'AIC, l'Associazione Italiana Celiaci.

MORROVALLE (MACERATA)

L'Orto dei Cappuccini

contrada Culmici 8, 62010 , Tel. e fax 0733 223417

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo, tranne su prenotazione
Ferie: fine agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Locale accogliente, con l'antico chiostro dei cappuccini dove mangiare nella bella stagione. La filosofia di Ilda Mecozzi, chef, e di Sergio Beato, gestore della sala, è basata su di una cucina tipica marchigiana, con materie prime fresche e stagionali. Si comincia con gli antipasti, tra cui crescia con foglie trovate, frittatine picene, affettati e formaggi locali, e si prosegue con le paste fatte in casa: maltagliati di polenta con sugo di papera, pappardelle alla lepre, gnocchi alle verdure, rotolo di Ricotta e spinaci al forno, polenta di mais quarantino (varietà regionale) macinato a pietra e condita con salsiccia e funghi di territorio. In carta non mancano neanche i princisgrassi, la ricetta antica del grande gastrosofo-chef del Settecento, Antonio Nebbia, che troverete nel libro Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Tra i secondi: maialino arrosto, faraona all'uva, agnello, bollito con le cicorie selvatiche, coniglio in porchetta. I dessert sono tutti fatti in casa: ciambelline alla Vernaccia di Serrapetrona, crostate di marmellata, tozzetti con mandorle, un golosissimo rotolo con visciole di produzione propria cotte al sole. Discreta la carta dei vini che conta circa 50 etichette, esclusivamente marchigiane; in alternativa vino sfuso della casa. In giugno organizzano la serata delle antiche mappe con menù basato su antiche ricette di monasteri e conventi di tutta Italia.

MUCCIA (MACERATA)

Ristorante Del Cacciatore

via Spinabello 13, 62034 , Tel. 0737 646121 , Fax 0737 647002

info@delcacciatore.it, www.delcacciatore.it

Coperti: Interni 180; Esterni 70
Chiusura: mai
Ferie: 24 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Maria, Maria, Maria ti voglio al più presto incontrar. Non sono andato fuori di testa, so che la canzone originale dice Marina, ma che ci volete fare? Io penso a Maria, al Cacciatore e mi viene il buon umore. C'ho portato una sera Giovanni (Picuti) il mio folignate alter ego che si vanta di sapere di vino e di mangiare come sa del codice penale. Dunque più di me. Ovviamente non concordo, anche perché da un po' di tempo si picca di cercare il vaso di Pandora gastronomico in fondo al pozzo. Mi ha condotto in una terrificante esperienza a

Norcia (dove ci vorrebbe un decreto per impedire che spaccino calorie vantando per tartufo e maiale autoctono ciò che non sfigurerebbe né in un museo archeologico data l'epoca di raccolta dei tuberi, né in un outlet di aeroporto data la lontananza dei maiali) scusandosene. E tuttavia seduto da Maria ha fatto la boccuccia sul pane che proprio fresco non era e sulla tracotanza del tartufo che era una (deliziosa, benedetta: ah che voglia di rimangiarla) coltre sotto la quale spuntavano a fatica gli spaghetti in porzione formato camionisti. Ora siccome è un grande avvocato vuol dire che il difetto di competenza sta sul fronte della pancetta piuttosto che su quello della pandetta. Ma quella sera lì Giovanni aveva altro per il capo. Anch'io, ma appena mi sono seduto in quella bella sala con i mattoncini a vista e gli archi e le tovaglie giallo oro, quando ho incrociato il sorriso di Alina che è una ragazza deliziosa che divide le incombenze di sala con Doro e Irina, quando infine è comparsa Maria con il suo caschetto biondo, il suo opimo profilo, i suoi occhi grandi spalancati sulla gioia gastronomica, l'umore è schizzato in alto. Il Cacciatore per me è un luogo degli affetti. Sta a Muccia, è albergo e osteria da tempo immemore, e ha segnato il passo di tutti coloro i quali hanno negli anni sfidato l'Appennino per passare da est a ovest. Se vi dico che qui si mangiano cose d'antan, difficilmente trovabili con questo gusto e con questa dovizia potete credermi. Se vi dico che c'è una traccia, crudele, della nostra storia recente, pensateci. Qui vennero ammazzati, finita la guerra, dieci ragazzi che avevano il solo torto di aver indossato la divisa della Repubblica Sociale. Li fecero fuori come maiali: erano inermi. Maria era bimbetta ma ricorda quella mattanza e le si stringe il cuore. Anche a me è successo quando me ne ha fatto confidenza perché ho scoperto nel retrobottega una piccola lapide. Ma non c'entra la fede politica. Qui c'entra l'umana commozione. E mi vien fatto di dire a quasi sessant'anni dal fatto: una prece! Be' nonostante questo, o forse proprio per contrappunto a

questo, il Cacciatore è un luogo della gioia. Tutto è cominciato con nonno Adelmo nel 1936 e a lui è dedicata una ricetta unica (si esegue solo su prenotazione) la beccaccia all'Adelmo. Un giulebbe, la cui ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Il menù è territorialità e stagionalità assoluta. È ampissimo e comprende specialità di montagna, piatti con porcini, tartufi e poi la cacciagione, per cui il locale è strafamoso: cinghiale, capriolo, pernice, fagiano e beccaccia. Provate tra i primi piatti la zuppa di porcini o quella di farro, i ravioli con Ricotta e con formaggio fuso, gli spaghetti con pinoli basilico e scaglie di Parmigiano con Pachino, i vincisgrassi, le millefoglie, le tagliatelle ai funghi e radicchio o quelle di farro con pomodorini e Formaggio di Fossa o i cappelletti al tartufo. Veraci e ricchi di sapore i secondi: la polenta coi tordi, il cinghiale alla Peppè, il capriolo alle olive, la pernice al Barolo con bacche di ginepro, l'agnello a scottadito, il filetto alle erbe di montagna, la tagliata con rucola e fragole, l'agnello ripieno con arance e caramello (su ordinazione, il fagiano all'uva). Sappiate che l'antipasto è monumentale: salame di Fabriano, ciauscolo di montagna, prosciutto a tripla stagionatura, Pecorini e Caprini da accompagnare con le mostarde di frutta e verdura preparate in casa. La griglia poi è sempre accesa. Non perdetevi i dolci di cui Maria, che li prepara, è ghiotta. Tra questi crostata di mandorle e marmellate di frutta fatte in casa, tiramisù, zuppa inglese, frostenga, biscotti secchi (all'anice, al vino ecc.). In carta una sessantina di bottiglie. E tutto il resto è Maria: cioè domestica gioia!

ORTEZZANO (FERMO)

Osteria La Rosa dei Venti

via Leopardi 17, 63020 , Tel. 0734 778016 , Fax 0734 779292 , Cell. 348 6919520

Coperti: Interni 25
Chiusura: lunedì, tranne in estate; martedì, tranne in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro
Menu: vegetariani

Chef patronesse dell'osteria è una donna, Maria Pia De Angelis, che propone un menù degustazione di antipasti a 15 euro servito con Prosecco. In alternativa sul menù piatti tipici marchigiani, anche per vegetariani: frittura con fiori di sambuco, salvia e acacia, gelatine di acqua di pomodoro e mousse di Mozzarella, bruschetta fatta con le melanzane e con il pane, galantina di gallina, tortino di polenta con cuore di castagne su un letto di crema di zucca (piatto battezzato con il nome "Il cuore della mia terra" la cui esecuzione è spiegata nel

volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), olive all'ascolana, prosciutto e carciofi sottolio, frittate e carpaccio di vitello per cominciare. Seguono i primi con paste fatte in casa come tagliatelle al tartufo o al ragù di coniglio in bianco (in estate), ravioli di Ricotta e spinaci con verdure o con ripieno di formaggio di capra e oliva ascolana (anche questa ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), strozzapreti al pomodoro verde (solo d'estate); tra i secondi agnello panato, al forno o a scottadito, coniglio in agrodolce o al forno con le patate, tagliata di razza Marchigiana e Cherolet, specialità della casa. A chiusura dolci casalinghi come l'ottima crème brûlée alla lavanda. Piccola e solo regionale la carta dei vini con una ventina di etichette; in alternativa una interessante selezione di birre (hanno recentemente aperto una birreria, appunto, con gazebo, adiacente al locale). L'ambiente è semplice, ma la signora Maria Pia ha un'estrema cura dei dettagli.

PEDASO (FERMO)

Ristorante Chalet La Lampara

Lungomare dei Cantautori, 63106 , Tel. 0734 931906 , Cell. 333 2005840

Coperti: Interni 120

Chiusura: mai
Ferie: 15 ottobre; 15 aprile
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 30 euro

Lungo la costa marchigiana, a metà strada tra Porto San Giorgio e San Benedetto del Tronto, si trova Pedaso: un piccolo paese di quasi 2000 anime in cui il tempo sembra essersi fermato. Tutto è a dimensione d'uomo e il posto è l'ideale per una vacanza rilassante o per passare una domenica al mare (lontano dalla ressa delle più note località balneari) o per fare semplicemente una sosta rinfrancante per chi viaggia su e giù per l'autostrada. Lo Chalet La Lampara si trova proprio sul mare: un angolo di verde, nel mezzo della spiaggia, al riparo dalla calura estiva, dove potrete gustare piatti a base di pesce tradizionali e non. È composto da tre "sale" all'aperto di cui una – quella centrale – è circondata da piante, a protezione dal mare e dai bagnanti. Ad accogliervi sarà Luciano Angelozzi (chef patron del ristorante) che annualmente, da maggio a settembre, riapre sempre con la stessa passione e cordialità per offrire alla clientela una vasta gamma di pietanze dai gusti classici, ma al tempo stesso particolari e innovativi. Le ricette spaziano dagli antipasti freddi e caldi, tra cui meritano una particolare menzione l'insalata di mare, il salmone e le alici marinate, il carpaccio di pescespada, le cozze alle scimmie di mare o allo scoglio, le mazzancolle all'aglio, le lumachine e lumaconi al sugo, sino ai primi piatti come le mezze maniche allo scoglio. Immancabili tra i secondi le fritture di calamari, gli arrosti misti, il rombo al forno con le patate o in guazzetto o ancora bollito con verdure di accompagno la cui disponibilità è subordinata alla reperibilità del pesce. Ma il fiore all'occhiello de La Lampara rimane la

lasagna di pesce (la pasta viene rigorosamente stesa a mano) che però è possibile gustare solo il giorno di Ferragosto. Per gli indecisi ci sono comunque i menù degustazione di antipasti e quello degustazione completo che comprende primo, secondo, contorno e un quarto di vino sfuso (nel bicchiere trovate una dozzina di vini, per lo più locali).

Trattoria Pennesi

via Battisti 48, 63016 , Tel. 0734 931382

jamping@libero.it

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 25 dicembre-9 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Pedaso è lido di pescatori in quella parte di Adriatico dove il pescato è sacro agli uomini e agli dèi. Nulla deve essere sprecato, né nulla deve essere depredato e deturpato. È per questo motivo che qui, da tempo immemorabile, la cucina di pesce ha riti precisi. Ed è costretta a seguire ciò che le barche portano a terra. Poca creatività, enorme rispetto della materia prima, tant'è che se prendete un pescatore e gli chiedete come fa il pesce vi darà solo tre indicazioni: quello di scarto in brodetto, quello buono alla griglia e quello più magro bollito. Non che la Trattoria Pennesi – raccolta, con un simpaticissimo dehors

d’incannicciato dove nella bella stagione è buona la sosta – sia così minimalista, ma certo Albina Mattetti, la cuoca, ha mano felice nella tecnica e molto rispettosa del pescato. La proposta gastronomica è equilibrata. L’antipasto è di portate fredde e calde: crostino con la triglia, cicale di mare bollite, insalata di mare, sauté di cozze e lumachine di mare in porchetta, alici a scottadito. Tra i primi chitarrine di scampi o al nero di seppia, gnocchi di patate con crostacei e verdure, maccheroncini di Campofilone alla marinara, pasta corta al battuto di alici o mezze maniche allo scoglio. Il secondo prevede ottime grigliate, fritto di paranza, spigole al forno, triglie e calamaretti fritti. Tra le specialità si segnala la parmigiana di pesce. A chiudere dolci della casa che cambiano settimanalmente come del resto può variare la proposta di pesce perché qui si va secondo mercato. È previsto un menù per i bambini (ma di terra) a 12 euro. Una nota di colore, ma anche di pregio è la cordialissima accoglienza che Domenico Pennesi, marito di Albina nonché proprietario e orchestratore dell’ospitalità, riserva ai clienti ai quali è pronto a spiegare con dovizia di particolari non solo i piatti, ma anche i pesci e tutto ciò che fa civiltà marinara. Buona la carta dei vini che comprende un centinaio di etichette con forte presenza dei grandi bianchi marchigiani: dal Falerio al Verdicchio passando per il Pecorino.

PESARO (PESARO URBINO)

Da Gennaro

via Santa Marina Alta 30/1, località Santa Marina Alta, 61100 , Tel. e fax 0721 27321 , Cell. 335 246118

Coperti: Interni 60; Esterni 35
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 2 settimane in febbraio; 3 settimane in settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Locale rustico, accogliente e sempre fresco anche d'estate grazie al climatizzatore. La filosofia dei tre fratelli De Angelis, Simone, Andrea e Katjuscia, è basata sulla tipica cucina casereccia marinara dell'Adriatico che concentra nelle pietanze la sapienza gastronomica sia marchigiana che romagnola. Ed eccovi dunque in tavola dieci antipastini tra piatti caldi e freddi, tra cui alici marinate, granchietti dell'Adriatico in guazzetto e una squisita insalatina di mare. Tra i primi le specialità sono risotti e tagliatelle alla marinara, spaghetti al sugo di pesce, gnocchi di patate, ravioli fatti in casa. Seguono i secondi con scampi, fritto misto di pesce azzurro e un tradizionale e fantastico brodetto. Dulcis in fundo tiramisù e crostate di frutta. Da bere vini soprattutto locali con una scelta di circa una quindicina di etichette.

Osteria La Guercia

via Baviera 33, angolo piazza del Popolo, 61100 , Tel. e fax 0721 33463

info@osterialaguercia.it,, www.osterialaguercia.it

Coperti: Interni 70; Esterni 40
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Simpatico il titolare di questa rustica osteria vicina alla piazza principale di Pesaro: l'atmosfera è amichevole e familiare e qui si viene per mangiar bene e bere un buon bicchiere di vino in compagnia di amici e parenti. Stiamo parlando di Angelo Galdenzi che cura la sala e che è aiutato in cucina da sua sorella Emanuela e da Cristian Volpini, esperto chef della cucina casereccia marchigiana, quella delle nonne di una volta, semplice, genuina, ma da leccarsi i baffi. E allora procediamo: dalla cucina alla tavola arrivano salumi e formaggi locali, verdure, bruschette e piadine (la Romagna è molto vicina!). Tra le paste, tutte rigorosamente fatte in casa con il mattarello, tagliatelle con i funghi, gnocchi di Bacco, ravioloni e squisiti risotti, polenta con salsiccia, maltagliati con ceci e vongole veraci. Se vi è rimasto un briciolo di spazio nella pancia (le porzioni, lo noterete, sono alquanto abbondanti) vi consigliamo di provare la tagliata di vitello, lo stinco di maiale e uno strepitoso coniglio in porchetta. Per finire in dolcezza bavarese al cioccolato caldo fatta in casa, zuppa inglese e biscotti secchi col Vinsanto. Discreta la carta dei vini con 35 etichette, per lo più locali.

PETRITOLI (FERMO)

Osteria de le Cornacchie

vicolo del Forno 10, 63027 , Tel. 0734 658707 , Cell. 333 3526523

Coperti: Interni 35; Esterni 10
Chiusura: martedì, tranne in estate; a pranzo in estate; in inverno a cena nei giorni festivi
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 25 euro

Locale singolare questo nel centro storico del paesino; infatti è aperto solo su prenotazione. Inoltre c'è una sala con altri 35 posti che dedicano a feste e banchetti, e qualche tavolino all'aperto nel vicolo per chi volesse godere di un fresco venticello nelle calde sere d'estate. L'atmosfera è suggestiva e richiama molto l'epoca medievale; l'ambiente è rustico con arredi in legno. L'oste si cela dietro a Sergio Federici che propone, in qualità anche di chef, un menù fisso a 22 euro, basato sull'autentica cucina marchigiana. E allora via con gli antipasti: prosciutto, ciauscolo, salumi vari, formaggi (tra cui un gustoso Pecorino locale), fagioli, verdure, frittate con tartufo e porcini. Seguono a ruota i primi con paste rigorosamente fatte in casa, tra cui ravioloni, gnocchi, pappardelle, tagliatelle, polenta sulla spianatora (tavola di legno dove le massaie del luogo usano stenderla). Come secondi vi

consigliamo di provare le strepitose grigliate miste, lo stinco di vitello al forno con patate, la trippa, la coratella d'agnello, gli zampetti di maiale, i fagioli. Per finire in dolcezza ciambellone e crostate con un bicchierino di Vino cotto. Da bere vino della casa in caraffa e qualche etichetta localissima.

POLVERIGI (ANCONA)

Osteria Vineria La Cicala

via Marconi 77, 60020 , Tel. 071 9068142 , Cell. 334 3624922

osteria@osterialacicala.it, www.osterialacicala.it

Coperti: Interni 80; Esterni 100
Chiusura: lunedì
Ferie: 3-7 gennaio; 3-10 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 24 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Menù tutto campagnolo, con timbro casereccio quello della deliziosa osteria di Fortunata

Rossano. La location è incantevole: immersa in un secolare parco dove fa capo la struttura di Villa Nappi, l'Osteria Vineria La Cicala è divisa in quattro sale, rusticamente arredate, curate nei minimi dettagli. La proposta gastronomica non è da meno: tra le specialità di Fortunata vi segnaliamo i taglieri rustico e contadino, i raviolacci di magro con funghi e noci, le carni locali e anche Angus argentino o irlandese alla griglia, la crescia alta di campagna sino a una golosissima torta di crema e Ricotta (queste ultime due ricette sono spiegate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Ad aiutarvi nell'imbarazzo della scelta c'è un menù degustazione a 28 euro comprensivo di antipasti, due primi, carne alla griglia, due contorni, dolci, bevande; anche i più piccini possono usufruire del menù bambini a soli 15 euro. A indicarvi la cifra del locale e la capacità di Fortunata di soddisfare qualsiasi esigenza vi diciamo che ci sono piatti per vegetariani e per celiaci, c'è la carta degli abbinamenti al cibo di vini (la cantina ha una trentina di etichette), birre artigianali locali e distillati, e ci sono serate di piano bar, concerti di musica classica, letture di libri di narrativa e saggistica, serate estive con musica dal vivo il secondo venerdì del mese.

PORTO SAN GIORGIO (FERMO)

Trattoria LoRè

via Bruno 271, 63017 , Tel. 0734 673870 , Cell. 338 3758433

edi.traini@virgilio.it

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: mercoledì
Ferie: 2 settimane da metà gennaio; 2 settimane dopo il 15 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Sapessero la signora Maria e Edi, sua figlia, spigliata, cordiale, capace, che regalo m'hanno fatto! Come spiegarglielo che quel pranzo di un certo sabato era per me, era per noi un rito degli affetti, come dir loro che ci hanno consentito di rivivere in un paio d'ore un'amicizia che vale una vita, come far sapere loro che quelle frittelle di baccalà e uvetta semplicemente uniche sono state la colonna sensoriale di un concerto di sentimenti che contemplava il do assoluto dell'amore, il largo della consuetudine, la rapsodia dell'amicizia, l'allegro dello scherzo, l'andante dei giorni che si riconoscono ben spesi? Glielo scrivo qui invitandovi a condividere con me l'esperienza di questa tavola di mare assolutamente da provare. Ci sono stato con Petra, Luciana, Giovanni e Marco: il mio mondo. E non vi dico la mia felicità nel vedere la loro felicità. Soprattutto quella di Giovanni che va sempre cercando "il pesce alla marchigiana" e di Marco che si è lasciato scappare "Questo fritto di bianchetti e calamari valeva da solo il viaggio!". Ora capite perché Il Mangiarozzo è diverso. Perché vado, andiamo, cercandoquelle tavole dove la cucina è espressione di affetto e di biografie non comuni. Dovreste vederla la signora Maria

(tirarla fuori dalla cucina per tributarle il giusto merito della sua perizia culinaria è un'impresa, protetta com'è da una timidezza amplificata dalle sue settantadue primavere): minuta, canuta, gentile con le mani odorose di cucina buona, con gli occhietti vispi. E anche lei è una figlia della terra che è arrivata a Porto San Giorgio seguendo il marito che veniva dalle colline picene sul mare a vendere il suo vino. Poi un giorno capitò che la Fica d'Oro, osteria di marinai e pescatori, una mescita come usava allora, fosse in vendita. Il signor Lorenzo, marito di Maria e papà di Edi, decise di comprarsela. E sono andati avanti trent'anni con l'economia del baratto: i pescatori portavano il pesce, Maria lo cucinava e loro bevevano il vino. Il conto era poco più che il prezzo delle bevute e della fatica di Maria. Poi la decisione di mettere a frutto questa esperienza e di chiudere la Fica d'Oro, che al signor Lorenzo creava qualche imbarazzo: con quel nome! Mi confessa Edi: "A me e a mamma è dispiaciuto cambiarlo". Ma fu così che trasferitisi di 500 metri in una nuova casa (a mattoncini proprio sull'Adriatica che taglia a metà il centro di Porto San Giorgio) nacque la Trattoria LoRè (che è il diminutivo tronco di Lorenzo). Oggi LoRè guarda le sue donne dal cielo, ma loro continuano indefesse a fare cultura del sapore di mare. Il locale è accogliente con due salette (una appena rialzata e più intima), bei toni celeste pastello alle pareti e piancito di graniglia con un bancone bar all'ingresso che fa anni Settanta, ha un dehors su una stradina interna: una sessantina di tavoli in tutto interni ed esterni. La carta dei vini, quasi solo bianchi e quasi solo marchigiani, è in via di ristrutturazione. Il menù monumentale. Si parte con gli antipasti. Io ho provato: insalata di polpo, scampo bollito, alici marinate. Poi si passa agli antipasti caldi: padellata di cozze, vongole in bianco, delle lumachine di mare in sauté con erbe aromatiche che se ne potrebbe mangiare un quintale, tegame di gamberi al pomodoro e poi queste frittelle di baccalà e uvetta (che loro portano

guarnite con riduzione di aceto balsamico: un di più) che sono nuvole di piacere assoluto associate a dei chicchi di goduria: le olive all'ascolana con ripieno di pesce fatte da Maria che frigge divinamente con olio di girasoli. Tra i primi (che non ho provato) Edi elenca: spaghetti allo scoglio, alle vongole, tagliatelle al sugo di mare, pasta allo sgombro. Se volete anche riso. Poi ecco una sfilza di secondi che comprendono dai pesci alla griglia, al guazzetto, al brodetto (su ordinazione) fino a ciò che a noi ha incantato: dei sardoncini scottadito impeccabili, fragranti, dal profumo assoluto di mare. Che abbiamo accompagnato con un tegame di calamari al pomodoro e poi con quel fritto di calamari e bianchetti impalpabile, croccante, perfetto. I dolci sono artigianali, ma arrivano da fuori. Il resto è aria di famiglia, aria di affetto. Per un rapporto qualità/ prezzo da primato assoluto. Anche se la felicità non ha prezzo. E noi siamo stati felici.

RECANATI (MACERATA)

Il Giardino dei Sapori

via Saletta 28/a, 62019 , Tel. 071 986310 , Cell. 339 5496234

Coperti: Interni 80; Esterni 80
Chiusura: lunedì e mercoledì; a pranzo, tranne la domenica

Ferie: mai
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 25 euro

Qui dove il celebre Leopardi è nato ed è stato ispirato a scrivere poetici testi, qui dove «sovrumani silenzi e profondissima quiete» hanno il sopravvento sulle emozioni e sui pensieri, non potevamo che trovare una melodia di sapori. Artefice di cotanta armonia è la famiglia Carletti, che le rime le creano con i profumi e le pietanze della cucina maceratese tradizionale. In questo agriturismo dall'ambiente indubbiamente rustico, il menù è fisso a 25 euro e sciorina tantissimi e generosi antipasti (tanto che basterebbero da soli a sfamarci), tra cui salumi e ortaggi della casa, formaggi, trippa e legumi, fino a ottime paste fatte in casa da Domenico come pappardelle al cinghiale, calcioni alle verdure, tagliatelle al ragù e tortelli al cacio e cavolo. Dubito che abbiate ancora spazio nella pancia, ma se siete temerari potete proseguire con la frittura all'italiana, agnello, uno strepitoso arrosto misto alla brace e papera agli agrumi. Incluso nel prezzo, un dessert casereccio e vino di produzione propria a scelta tra Rosso Piceno e Bianco dei Colli Maceratesi. Famiglie e comitive, se vogliono, possono godere del bel clima in estate mangiando all'aperto nell'ampio giardino. A disposizione dei clienti anche tre camere matrimoniali con vista sul tratto di Adriatico di Porto Recanati per prolungare la permanenza nella città leopardiana, tanto che «tra questa infinità s'annega il pensier mio e il naufragar m'è dolce in questo mare».

SAN BENEDETTO DEL TRONTO (ASCOLI PICENO)

Da Federico

viale Trieste 11, 63039 , Tel. 0735 83786

Coperti: Interni 130; Esterni 100
Chiusura: mai
Ferie: inizio dicembre; fine gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Siamo sulla Riviera delle Palme, così come viene chiamata la zona di San Benedetto del Tronto, città turistica sia per famiglie sia per giovani, ai quali non manca il divertimento notturno soprattutto sul lungomare. Lo chalet Da Federico è uno tra i più frequentati grazie a piatti di pesce semplici, freschi e gustosi. Amerigo Spinozzi, il titolare, presta grande attenzione alle materie prime che devono sempre essere di ottima qualità e di giornata. Ai fornelli c'è zia Milena Palestini, la quale si è dedicata la specialità della casa: il guazzetto alla zia Milena, una fantastica zuppa di pesce. La tavola parla sanbenedettese: insalatina di

mare, alici marinate, calamaretti al vapore con verdurine in agrodolce e mango, fritturi na mista e olive all'ascolana ripiene di pesce per iniziare (ci sono comunque sempre 7-8 antipasti); poi spaghetti alla Federico con frutti di mare e pomodorini Pachino, paccheri agli scampi zucchine e vongole, linguine all'astice. E ancora il tradizionale brodetto della zona realizzato con ben nove diversi tipi di pesce fresco e aceto, spigola alla griglia, pesce al forno o all'acquapazza. Dulcis in fundo la pasticceria preparata da un amico artigiano del gelato e dei dessert: crostate di fragole e crema in stagione, babà allo zabaione e una golosissima zuppa inglese (tenete presente che il pane, la pasta e i dolci sono tutti di fattura casalinga). A innaffiare il tutto circa 200 etichette di vini presenti in carta, in prevalenza bianchi dato l'abbinamento al pesce.

Jonathan - Ristorantino sul Mare

via delle Tamerici 1, 63039 , Tel. 0735 594098 , Cell. 328 3170460, 380 4595351, 347 5887845

Coperti: Interni 40
Chiusura: mai
Ferie: metà settembre; 25 aprile
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Un ristorantino molto gradevole verso il molo sud di San Benedetto, lì dove si concentrano la bocciofila, la scuola di vela, il parco giochi. È anche dancing, così i tavoli sono sistemati

in parte sotto una pergola, in parte sotto grandi ombrelloni. In cucina opera Livio Loffreda che ha mano felice sul pesce, mentre la sala è orchestrata – con grande spontaneità, cortesia e un tocco di professionalità – dai tre soci Licinio Scippi, Massimo Neroni e Giuseppe Damiani, tutti giovani con voglia di fare. Il menù è scritto su di una lavagnetta all'ingresso del locale che ha toni del teak, dell'arancio e dell'azzurro. Poche portate: un tris di antipasti, tre primi da scegliere e tre secondi. Dolci a rotazione. Ma tutta la proposta gastronomica è in continuo mutamento perché va secondo mercato (ricordatevi che San Benedetto è uno dei principali porti pescherecci dell'Adriatico). Abbiamo così provato uno spaghetto allo scoglio davvero ben fatto, con lo spaghettino fine come si addice al pesce. La frittura di paranza con abbondanza di alici era leggera, così come il rombo mostrava la sua freschezza. Semifreddo ai due cioccolati o ananas flambé con gelato e farina di cocco a chiudere. Nella proposta del giorno figuravano anche polpette fritte con ripieno di pescatrice, sgombro alla piastra con crema di verdure, gamberoni all'arrabbiata, insalatina di mare, sauté di cozze e vongole, degli gnocchetti alla marinara, delle mezze maniche al battuto di alici con Pachino e pinoli, del pescato all'acquapazza o arrosto o del rospo in guazzetto. In cantina solo la produzione di due aziende (Le Caniette e Cantina di Castignano) a rappresentare i vini piceni. Servizio come detto cordiale ed efficiente. Conto finale compreso di vino 30 euro. Spesi davvero bene. Una notazione. Per il pranzo qui fanno anche una proposta a 14 euro con antipastini, un primo, un quarto di vino e acqua. C'è anche un menù degustazione a 20 euro (tre antipasti, primo e frittura di paranza con vino e acqua). Per una sosta piacevole, in perfetto clima estivo.

Ristorante Rustichello

via Albula Alta 56, 63039 , Tel. 0735 764200, 0735 764711 , Fax 0735 764200

Coperti: Interni 500
Chiusura: martedì, tranne in agosto
Ferie: 2 settimane variabili in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

A un paio di chilometri dal mare, una ex casa di campagna nasconde in sé un vero e proprio scrigno di prelibatezze all'insegna della tradizione gastronomica marchigiana. Gli ambienti sono semplici, divisi in diverse sale anche al piano superiore – se necessario –, la mise en place si adegua a un menù schietto e casereccio; tra le specialità vi segnaliamo i mitici gesuiti (una sorta di crêpe ai formaggi), i bauletti ripieni, i tradizionali maccheroncini di Campofilone, le immancabili olive all'ascolana, il fritto misto, l'agnello a scottadito e la lombata ai ferri. Le porzioni sono abbondantissime e i prezzi onestissimi: pensate che il menù degustazione voluto dal titolare Stefano sta a 20 euro per un antipasto, due primi tipici (lasagnette alla gesuita e maccheroncini di Campofilone al ragù), l'arrosto misto con frittura di olive all'ascolana cremini e patate, insalata, sorbetto al limone e caffè, bevande escluse) ma che scegliendo alla carta per gli antipasti si spende circa 5 euro, per i primi da 4 a 6 euro e per i secondi da 5 a 10 euro! Dulcis in fundo panna cotta e tiramisù. Un'avvertenza: d'estate prenotate sempre perché è possibile non trovare posto.

SAN BENEDETTO DEL TRONTO (ASCOLI PICENO)

Ristopizza

viale Europa 24, 63039 , Tel. 0735 81888 , Cell. 347 2251072

www.ristopizza.net

Coperti: Interni 120; Esterni 140
Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Il Ristopizza di Stefano Nico è indubbiamente uno dei locali più in voga tra le giovani forchette della Riviera delle Palme. Una popolarità maturata ormai in tredici anni d'attività soprattutto grazie ad una cucina così ancorata alla tradizione marinara locale che quasi stona con un ambiente di fatto modaiolo, perfettamente in linea però con una location nel cuore della movida del lungomare. Tra i classici intramontabili ci sono le mezze maniche allo scoglio, i maccheroncini all'astice, la frittura di paranza e l'immancabile brodetto alla sanbenedettese. Una delle perle del locale è sicuramente rappresentata dall'antipasto, il plateau imperial, dalle nove alle undici portate di pesce freschissimo accompagnato da una focaccia a lievitazione naturale con i pomodorini che è un po' il marchio di fabbrica del

Ristopizza. Sebbene siano disponibili solo secondo stagione, tra gli antipasti da segnalare ci sono la sogliola al vino bianco, i bocconcini di rospo in potacchio e “polipo e patate”. Due primi da assaggiare assolutamente sono gli stringozzi porcini e gamberi e gli gnocchettini gamberi, vongole e pomodorini. Tra i secondi rombo con le patate, spigola al cartoccio e scampi al sale. Dalla tavola, infine, non ci si può alzare senza aver provato uno degli originalissimi semifreddi, tutti particolarmente ricercati anche alla vista. Il resto dei dolci purtroppo non è di fattura artigianale e dovrebbe essere migliorato. La cantina è ben fornita e la cura con le quali vengono preparate e sfornate le pizze sono una tentazione alla quale non è facile resistere.

SAN COSTANZO (PESARO URBINO)

Ristorante Da Rolando - Cucina Dialettale

corso Matteotti 123, 61039 , Tel. e fax 0721 950990 , Cell. 347 6362968

rolando.ramoscelli@libero.it, www.darolando.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: mercoledì

Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani

Nella terra dei grandi come il pittore Raffaello e il musicista Rossini, non poteva che essere immensa anche la proposta gastronomica di questo specialissimo indirizzo. Rolando Ramoscelli dal 1988 gestisce questo ristorante pervaso dalla passione per la cucina di territorio e influenzato dalla poetica del luogo: anche a lui piace improvvisarsi artista. La chef Palmina Talamelli, moglie di Rolando, insegue le stagioni nei suoi piatti per far rivivere "nostalgie gastronomiche marchigiane". Cavalli di battaglia sono funghi, tartufi, Formaggio di Fossa, salumi artigianali, carne marchigiana, pasta di Campofilone, faraona con ripieno al tartufo, purè al Pecorino, ciauscolo, crostini al tartufo, porcini al forno. È bene segnalare che Palmina è attenta a scegliere prodotti quasi esclusivamente marchigiani e meglio ancora a chilometri zero. Dalla cucina alla tavola arriva l'antipasto rustico con prosciutto, salumi e piadina, misto di funghi salumi e verdure, crostini vari. Tra i primi una ghiottoneria è il ciavarro alla Caciotta, ovvero una zuppa di ceci, farro e formaggio; in alternativa tortelloni di Ricotta e spinaci tartufati, Campofilone al ragù paesano, pappardelle all'anatra o ai porcini, tagliatelle al ragù, al tartufo o agli asparagi. Seguono ottimi secondi, come carpaccio di vitella marchigiana, cappone al vapore con olio e sedano, pasticciata (brasato di bovino alla pesarese con verdure cotte), porcini alla Rossini cotti al forno con fiocchetti di formaggio, faraona con purè alla fossa in salmì, tagliata di vitellone nostrano con contorno. Particolari e gustosi sono i contorni: farro all'ortolana, purè di

patate al Formaggio di Fossa, misto di verdure cotte chiamato Baggiana, funghi di bosco alla villana in stagione. Per concludere Pecorini pesaresi o semifreddi e dolcezze della nonna accompagnati da un bicchierino di liquore alle erbe, liquormore, visner e visciolato, tutti di produzione propria (alcune di queste ricette le trovate nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Discreta la carta dei vini che conta una cinquantina di etichette, tutte attentamente selezionate per rendere ancora più armoniosa la proposta gastronomica, senza tradire il territorio. A scelta pure un menù degustazione a 40 euro e un menù dedicato al tartufo a 50; in carta piatti per vegetariani. Alle pareti ci sono appese le foto di Rolando immortalato accanto a innumerevoli volti della politica, ma soprattutto della comicità italiana: Daniele Luttazzi, Angela Finocchiaro, Fabio De Luigi, Enzo Iacchetti, Dario Vergassola, Giobbe Covatta, Paolo Hendel, Marina Massironi e molti altri ancora. Davvero un indirizzo da non perdere.

SAN GINESIO (MACERATA)

Agriturismo Bioecologico La Quercia della Memoria

contrada Vallato 35, 62026 , Tel. e fax 0733 694431 , Cell. 348 4768272

fdiluca@interfree.it, www.querciadellamemoria.it

Coperti: Interni 25; Esterni 10
Chiusura: aperto venerdì a cena, sabato e domenica, tranne su prenotazione di almeno 4 persone
Ferie: seconda metà di gennaio; variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Questa segnalazione è un esempio che la comunità che stiamo cercando di mettere in piedi funziona. Ci è arrivata infatti da Ketty, la maître sommelier di un altro agriturismo. Siamo andati a vedere e dobbiamo dire che la dritta era giusta. Per tre fondamentali motivi: questo è un agriturismo che nasce da un'azienda agricola che ha una fortissima (se non completa) vocazione al biologico, che si è impegnata per diffondere la cultura rurale (è anche fattoria didattica) e per difendere il paesaggio e la cultura dei Monti Sibillini. Il secondo motivo è che il menù è assolutamente territoriale e stagionale tant'è che nel corso dell'anno si alternano quello della trebbiatura, delle biade in cocci e terraglie, della transumanza, menù dell'estivaggio, menù oro giallo, oro rosso, menù delle erbe aromatiche ed officinali, menù del pesce in montagna, quello della semina, quello dei boscaioli e carbonari, quello dei frutti dimenticati. La terza ragione infine è che Federica Di Luca fa una cucina assolutamente naturale: pensate ha addirittura recuperato dei piatti con le erbe officinali. La loro azienda agricola è infatti impegnata sul fronte biologico: ha recuperato legumi scomparsi, ha piantato grani antichi (ora macinano le farine e producono pasta e pane dai loro cereali come per esempio tagliatelle paglia e fieno, ravioli alla Ricotta, pengiarelle, pizza di

Natale, crescia di mais alle erbe selvatiche, grissini al sesamo), e frutti dimenticati da cui fa succhi e marmellate. Con questo corredo si deve parlare assolutamente di cucina della terra! Propongono, in un ambiente rustico ma assolutamente confortevole grazie anche al paesaggio che fa da rilassante quinta scenografica, un menù fisso a 35 euro (antipasti, due assaggi di primi, il secondo, tre contorni e il dolce, oltre al caffè), menù per bambini a 20 euro, per vegetariani e celiaci a 30 euro. I piatti – sempre avvertendo che cambiano di continuo secondo le stagioni – possono essere: antipasto della transumanza con assaggi di Pecorini e Caprini in abbinamento a mieli e marmellate di produzione propria, soufflé di Ricotta ed erbe di campo, crostini con Pecorini fusi, panzanelle con mentuccia e cipollina fresca e aglio selvatico, insalata di stagione, zucca marinata alla Vernaccia. Tra i primi: vellutate di zucca e zucchini, zuppe di legumi, di verdure dell'orto e di erbe spontanee (ciavarro, crema di zucca, zuppa di fagioli cenerini, polenta di mais, farro e di roveja), tagliatelle e lasagne in verde, ravioli con farina di grani antichi con Ricotta e borragine alla crema di latte e salvia dei prati. Tra i secondi: carni in umido cotte nelle pentole di coccio o pietra (coniglio o spezzatino di agnello al Vino cotto ed olive; costata di vitello in umido con cardo selvatico; maiale in umido con patate e zucca); cotture nel forno a legna, sotto la brace (pecora alle verdure; arrosto di vitello in crosta d'argilla; baccalà, salsicce, patate e cipolle sotto la brace) e poi piatti a base di erbe aromatiche, selvatiche ed officinali, frutti (torte salate, frittate alle vitalbe e luppolo, crostini alla pimpinella e mentuccia selvatica; arrosto di maiale con le mele, al ginepro, alle bacche di rosa canina, strudel alle mele rosa con crema di sapa), pani e focacce a lievitazione naturale (pane bigio, pane ai cereali, pane di mais, pane al cioccolato, pane alle olive...); formaggi Pecorini e Caprini con pinzimonio di verdure dell'orto, confetture di produzione aziendale e mieli biologici locali (millefiori,

acacia, sulla, castagno). Il tutto accompagnato da una carta degli oli monovarietaliche possono essere degustati in serate particolari tra dicembre e gennaio e da un selezionatissima carta dei vini che conta una quindicina di etichette. Inoltre segnaliamo due dolci molto particolari come i biscotti alla lavanda, strudel di mele rosa e nocciole ed anche la carta dei macerati alcolici di produzione aziendale tra cui il liquore dell'erborista e la Grappa al sambuco. Da segnalare che l'edificio è bioecologico realizzato con materiali naturali ed impianti di risparmio e recupero energetico, che i menù tematici mensili sono costruiti su un'attenta ricerca della cultura pastorale, montana e contadina dei Sibillini, che si organizzano serate a tema ed iniziative dedicate a vissuti, saperi e tecniche tradizionali ed anche visite guidate, giornate in fattoria con degustazioni, laboratori di manualità su diversi temi (semi, paglie, farine e pani; pecore, lane, tessiture e pezze; erbe, fieni e fienagione; boschi, legna, carboni e falò; terre, terreni e terraglie; orti insorti, di pace, di biodiversità). Per riscoprire attraverso il piacere del cibo la memoria della terra, la terra del mito dei Sibillini.

Da Isolina

via Picena 51, località Passo San Ginesio, 62026 , Tel. 0733 663119

Coperti: Interni 100
Chiusura: giovedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 28 - 35 euro

La filosofia dello chef patron Gianluca Rafanelli è legata alla cucina di territorio, nello specifico maceratese, unicamente casereccia. Fantastiche le paste fatte in casa come tagliatelle e pappardelle alla lepre, gnocchi al ragù e ravioli al tartufo. Se volete potete "giocare a Tetris" scegliendo la pasta che più vi piace e incastrandola al su- go che preferite. Tra i secondi vanno per la maggiore le carni alla brace, tra cui agnello, maiale e vitello, e la cacciagione. Sfiziose verdure gratinate come contorno. La carta dei vini conta poche etichette, circa 14, e quasi tutte locali. Per finire crostate casalinghe, tiramisù e panna cotta. L'ambiente è rustico e sembra che qui il tempo non passi mai, tanto è accogliente e familiare l'atmosfera.

SAN SEVERINO MARCHE (MACERATA)

Ristorante Piero

viale Bigioli 74/76, 62027 , Tel. 0733 638495 , Fax 0733 633444 , Cell. 335 5478323

p.meschini@fattoriacolmone.it

Coperti: Interni 50

Chiusura: lunedì; giovedì a cena; domenica a cena
Ferie: variabili in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Si discute – e molto – sul senso della gastronomia. Conoscete le fazioni: i molecolari, gli innovatori e noi che stiamo dalla parte della terra. Ecco a me piacerebbe accompagnare i magnificatori della sperimentazione (per l'amor di Dio, è necessaria purché non diventi una monocultura!) a conoscere i fratelli Meschini: Giovanni che ha buttato alle ortiche il blazer da manager per trasformarsi in vignaiolo e Pierluigi (ma per tutti è Pierino) che potrebbe starsene tranquillo a gestire il ristorante invece si è impegnato per promuovere un'associazione che dia lustro ai prodotti enogastronomici di San Severino, città di bellezza straniante che è un museo a cielo aperto tra il Crivelli, i Salimbeni e il Lotto. Loro hanno un legame con la terra del tutto particolare. Giovanni ha in pochi anni portato la sua Fattoria Colmone della Marca a vertici enologici davvero notevoli, produce alcuni rossi di grande spessore da Sangiovese, Montepulciano, Vernaccia Nera e Merlot (il Rubino, il Ciacco da Colmone, il 1,618) e si è provato con due vinificazioni in bianco di assoluta qualità: il Bianco del Moro (da Sangiovese) e il Merlo Bianco (da Merlot). Pierino lo asseconda in questa fatica della vigna, ma è rimasto a presidiare il ristorante di famiglia (Piero appunto) perché è un riferimento cospicuo della tradizione gastronomica maceratese, è un luogo dove si rivalutano le antiche ricette (alcune sono estratte dai ricettari rinascimentali) e dove si esalta il prodotto territoriale, anche con qualche guizzo creativo. È quasi scontato che il menù sia stagionale. In cucina opera la mamma dei fratelli Meschini, la signora Fernanda

(Aquili). E tempo fa Pierino mi faceva riflettere su di un dato spesso trascurato: l'eredità del sapere gastronomico. Mi disse: «Ma quando cuoche come mia mamma non lavoreranno più, chi farà questi piatti? Perché vedi, questa è la cucina delle mani, dell'esperienza, s'impara solo facendo ». Hai ragione Pierino, il tema della formazione alla cucina di tradizione va riproposto con forza. Ma per nostra fortuna Fernanda continua. E così ci si può deliziare con proposte che sembrano emergere da tempi remoti come l'agnello allo zafferano, la rinascimentale proposta dell'anatra al melograno, e il quaderno delle preparazioni di famiglia Meschini che comprende paste ripiene (notevoli i marubini con pinoli e maggiorana), tagliatelle, ma anche coratella d'agnello all'uovo, piatto che è diventato una rarità quando invece era consuetudine pastorale e picena, tagliata di Marchigiana, tagliatine al forno con asparagi e formaggi, animali da cortile proposti in tutti i modi secondo i ricettari più autentici di territorio. Notevole il millefoglie di roast-beef al profumo di cedro, ma altre infinite soddisfazioni troverete poiché il menù cambia ogni giorno. Merita grande attenzione la proposta dei dolci, ma anche la delicata abilità nel mescolare dolce e salato, piccante e acido che ci riporta davvero ad abitudini alimentari precolombiane. Ad esempio, ritornando agli antipasti, il fagottino di pera e formaggio in crosta è la sorpresa più rilevante tra le entrate. Ma se pensate di essere di fronte a un piatto della nouvelle cuisine vi sbagliate: è semplicemente la riedizione di una ricetta di Antonio Nebbia. Per i vini potete scegliere tra oltre 120 etichette, in buona parte marchigiane. Ma sarebbe un peccato non coronare un'esperienza d'affetti non degustando il vino di famiglia. In aggiunta vi dirò che il ristorante è piccolo, con arredi anni Settanta e che Pierluigi è un perfetto ospite. Volete altro? Be', dopo un pasto qui conoscerete cosa significa cucinare con il cuore.

SANT'ANGELO IN PONTANO (MACERATA)

Da Pippo e Gabriella

contrada Immacolata 33, 62020 , Tel. 0733 661120 , Fax 0733 661675 , Cell. 339 8394616

pippoegabriella@libero.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: 10 gennaio- 10 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Dal 1978 la famiglia Bompadre-Domizi governa questo piccolo regno della ristorazione. I titolari oggi sono Fabio e Marco Domizi, ma papà Pippo e mamma Gabriella restano a tutti gli effetti re e regina del locale. L'ambiente è rustico e accogliente con sedie e tavoli in legno; c'è anche una saletta raccolta dove si organizzano feste, banchetti e serate particolari. La proposta gastronomica scelta dai due chef di casa Marco e mamma Gabriella è quanto di più tradizionale e marchigiano ci sia: a partire dagli affettati misti di produzione propria,

pizza e bruschette fino ai primi tirati a mano e conditi con ragù o porcini. Tra i secondi carni alla griglia (direttamente cotte in sala a vista del cliente), agnello a scottadito, lombata e filetto di vitello; ma la vera specialità degli chef Gabriella e Marco è il polentone, piatto tipico del territorio che descrivono come «una lasagna fatta con farina di granturco invece che con la sfoglia di pasta». Dulcis in fundo dessert casalinghi: tiramisù, crema, zuppa inglese e delle squisite ciambelline la cui ricetta viene spiegata nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. A innaffiare il tutto una trentina di etichette di vino bianco e una quarantina di rossi, sia regionali che nazionali. Chi si presenterà qui con la nostra guida riceverà uno sconto del 10% sul totale del conto!

SENIGALLIA (ANCONA)

Osteria del Teatro

via Fratelli Bandiera 70, 60019 , Tel. 071 60517

Coperti: Interni 48; Esterni 20
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: 2 settimane in giugno; 1 settimana in ottobre
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 22 - 30 euro

Locale di tendenza, dall'atmosfera accogliente, che si offre di preparare, oltre a pranzi e cene, anche stuzzicanti aperitivi. Alle pareti dipinti di giovani artisti rendono l'ambiente vivace e solare, aprendo lo stomaco a una miriade di prelibatezze marchigiane che lo chef Luigi dalla cucina ci manda direttamente in tavola. Per cominciare antipasti di salumi, piadine, verdure e uno sconfinato carrello di formaggi regionali, italiani e persino europei, fiore all'occhiello dell'osteria. A seguire paste fresche fatte in casa: pappardelle al ragù bianco di coniglio, straccetti di farina di ceci con fagioli, zuppa di legumi (in inverno), pancetta toscana, orzo con erbe di campo e speck, gnocchetti al pesto di cavolo nero. Nel menù scritto a mano e che varia ogni giorno in base alla disponibilità del mercato, troviamo anche qualche secondo: tagliata di razza Marchigiana, Angus, grigliate miste, l'immancabile coniglio in porchetta, vitello in salsa tonnata e roast-beef, Mozzarella con letto di limoni d'Amalfi al forno con acciughe. Da provare la specialità della casa, tipica anconetana, ovvero la cresc tajat con lardo e pomodoro fresco, la cui ricetta è presente nel volume Le ricette d'oro delle osterie etrattorie del Mangiarozzo. Dulcis in fundo i titolari, Marco e Caterina, consigliano la già citata selezione di formaggi con marmellate e frutta di stagione oppure a scelta un dessert. Da bere una selezione di vini tra un centinaio di etichette tra rossi e bianchi. Da visitare, vicino al ristorante, l'ottocentesco Teatro della Fenice, un gioiello della cultura artistica di Senigallia e dell'intera regione.

Ristorante Pagaia

via Bovio 1/bis, 60019 , Tel. 071 7922557 , Cell. 338 2035532

Coperti: Interni 100
Chiusura: martedì
Ferie: dicembre-febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

È uno dei ristoranti classici della riviera Adriatica. Ci si va per le grigliate, per la frittura, per mangiare buon pesce cucinato in maniera tradizionalissima. È una sorta di veranda sul molo di Senigallia quasi in faccia al più "titolato" ristorante di Paolo Uliassi. E se lì si fa cucina di ricerca, qui – da Roberta ed Emanuele – si fa cucina di paranza. Il campionario dei piatti, preparato dalla chef Daniela, è scandito ovviamente dal mercato ittico. Comunque si comincia con una teoria di antipasti che spaziano dall'insalatina di mare all'orata, dagli scampi al baccalà. Si prosegue con gli spaghetti allo scoglio, le tagliatelle fatte in casa al sugo di mare, una proposta di un paio di risotti e si arriva ai due piatti forti che contraddistinguono il locale: la grigliata dell'Adriatico e la frittura di paranza. Sono abbondanti, la grigliata ben panata croccante fuori e morbida dentro, il fritto ha davvero una quantità e qualità di pesce di caratura. Nonostante sia il piatto più richiesto non risulta pesante, vuol dire che l'olio lo cambiano spesso. Dessert classici. In carta una quarantina di vini per un servizio efficiente. Location tradizionale e un po' rumorosa, con l'aria un po' spessa di umori di cucina: in una sala da cento persone cercare tranquillità da eremiti però sarebbe troppo pretendere.

SERRA DE' CONTI (ANCONA)

Coquus Fornacis

via Fornace 7, frazione Osteria, 60030 , Tel. e fax 0731 878096 , Cell. 339 7575894

info@coquusfornacis.it, www.coquusfornacis.it

Coperti: Interni 70; Esterni 220
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Marco Giacomelli ha dato luogo a una doppia azione di recupero: come gestore ha avuto la sensibilità di riattare una vecchia fornace in disuso e trasformarla in un luogo dell'accoglienza (qui si può anche dormire). Meriterebbe solo per questo un plauso. Nella "follia" edilizia che ci ha preso di fronte alla crisi si costruisce dappertutto senza tenere conto che invece il recupero e il riuso dei volumi architettonici esistenti sarebbe l'unica operazione per rimettere in valore i nostri territori. Soprattutto in contesti come quello di Serra de' Conti, uno dei tanti paesi gioiello del contado marchigiano dove il complesso

urbano dialoga con una campagna ordinata e fertile. La seconda azione di recupero Marco, chef di notevole sensibilità, l'ha fatta in cucina. Ripropone ricette popolari che stanno in un limbo di oblio. Confinate spesso nella memoria familiare. Per fare questa operazione ha anche rivalutato alcuni prodotti agricoli (ad esempio la cicerchia) che da tempo erano scomparsi dai menù dei ristoranti. Il suo locale è ampio e arioso. Vedrete ancora la ciminiera dello stabilimento, il soffitto a capriate, il bel giardino, la veranda che dialoga con il paesaggio. La sala è stata interpretata secondo un design moderno con travi in legno chiaro, controsoffittature, tavoli e pareti candidi così come le coperture delle sedie, con tende nere che si aprono e si chiudono a consentire la visione dell'esterno dove un patio praticamente gira tutto intorno alla struttura. Il menù è stagionale e territoriale per cui non sempre si trovano gli stessi piatti. Tra le specialità vi segnalo zuppa di cicerchie in pagnotta di farro, cresc tajat (che è una sorta di polenta concia alla marchigiana) al sugo finto o con i fagioli, fritto del Coquus (piatto stagionale), tortino di riso Venere su Fonduta di Parmigiano, tacconi di fave con cicerchia, trittico del Coquus (misto di carni, tagliata, vitello alla Nerone, costine di agnello), agnello e i suoi profumi, filetto al Lacrima di Morro d'Alba, semifreddo all'arancio con salsa cioccolato. Ma andiamo a vedere in dettaglio il menù di questo grande chef: tra gli antipasti carpaccio caldo con noci e Grana, bocconcini di coniglio in porchetta, sformato di zucchine con pomodoro fresco. Seguono i primi con tortello di carne con salsa ai carciofi, tacconi di farina di fave con cicerchia di Serra de' Conti, pappardelle con asparagi, passatelli asciutti alle verdure, tagliatelle al sugo de' na volta. E poi la carne con la tagliata di razza Marchigiana o l'anatra alla frutta con pere al vino rosso. Dulcis in fundo torta di mele con salsa alla crema, mousse al Varnelli con salsa al caffè, tortino di cioccolato caldo con salsa al Rum, semifreddo all'amaretto con panna

acida, babà al Limoncino con crema e frutta. La carta dei vini, giocata sui toni della territorialità, conta circa 100 etichette e ci sono anche alcuni distillati. Fate attenzione al pane, è molto buono. Davvero un indirizzo da non perdere, uno dei migliori in zona.

SERRA SAN QUIRICO (ANCONA)

Le Copertelle

via Leopardi 3/a, 60048 , Tel. 0731 86691 , Cell. 348 8989967; 348 3668506

info@lecopertelle.com, www.lecopertelle.com

Coperti: Interni 60; Esterni 25
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Il nome l'hanno preso dalla storia di questo borgo medievale: difatti le "copertelle" altro non sono che un camminamento coperto sulle mura del paese e il ristorante vi poggia proprio sopra, mentre al di sotto, nel periodo estivo sistemano qualche tavolo all'aperto.

L’ambiente è rustico con arredi in legno, muri di mattoncini a vista intervallati da qualche arco. Lo chef patron Felice Orazi è un fermo seguace della gastronomia tradizionale marchigiana e lo dimostra proponendo vari menù degustazione a base di tartufo nero, di gamberi di fiume o biologico. Ma andiamo a vedere in dettaglio il menù che varia secondo stagione e secondo disponibilità del mercato: gli antipasti sono costituiti prevalentemente da crostini con diversi sapori che variano a seconda della stagione (adoperando infatti il tartufo nero e quello estivo di cui è ricco il nostro Appennino), per le frittate si usa la mentuccia che sui prati è presente in tutte le stagioni, i funghi poi, non mancano certo sul Monte Murano, c’è spesso il calcione, un prodotto tipico di Serra San Quirico ottenuto con un abbinamento un po’ audace tra farina, uova, Pecorino e limone. Di recente hanno anche reintrodotto la trota che è abbondante in alcuni tratti dei nostri fiumi non ancora compromessi dall’inquinamento. Ecco allora antipasto “Le Copertelle”, insalatina di prosciutto e rucola, petto d’oca affumicato, funghi del Monte Murano all’olio (stagionale), frittatina alle erbe di San Bartolo, crescia con le “foie”, crostini assortiti, prosciutto e bruschetta alle erbe aromatiche. Tra i primi (tutta la pasta è fatta a mano e la sua forma deriva da consuetudini antiche; dagli strozzapreti impastati con acqua e farina senza uova, piatto povero e semplice da preparare, alle tagliatelle condite spesso con il sugo d’oca): zuppa di funghi porcini e finferli, tortelloni Le Copertelle (porcini e prataioli), strozzapreti ai funghi del Monte Murano (carpenelle, morette, gallucci, sanguinelli e grigiotti), gnocchi al Pecorino di Fossa, pappardelle, ravioli al pesto di noci, risotto con i “consigli”, un tipo di erba selvatica che in primavera cresce in abbondanza sui greppi e sui dossi del monte. Fra le carni invece un posto di primo piano spetta al capretto, differente dall’agnello per le diverse e più sofisticate abitudini alimentari, esso infatti non predilige il pascolo a terra ma

si nutre principalmente di germogli, di corteccia di alberi e di fiori (rovinando quindi anche molte colture). Felice Orazi poi si ostina a presentare i gamberi di fiume che reperiscono con sempre maggiore difficoltà: questi crostacei per sopravvivere avrebbero infatti bisogno di una cosa semplice e pur difficile da trovare: l'acqua pulita! Altri piatti poveri (ma non di grassi) sono la trippa cotta insieme a profumi e sapori un po' forti come la cipolla, la maggiorana e il peperoncino e le lumache con il sugo di pomodoro e finocchio selvatico. E poi capretto alle erbe aromatiche, piccione farcito con tartufo e porcini, tagliata di vitello con rucola e aceto balsamico, medaglioni di filetto con funghi porcini, filetto di maiale al Pecorino di Fossa, stinco di maiale con salsa di cipolle, cinghiale al Rosso Conero, arrosticini, zuppa di gamberi di fiume, stufato di pecora (occasionale, la cui ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), anguilla con porcini, e a volte il coniglio in porchetta, lo spezzatino di puledro, la coratella di agnello. Imperdibile il Pecorino di Fossa. Discreta la carta dei vini che conta circa 30 etichette e qualche produzione realizzata con uve da agricoltura biologica. A disposizione dei clienti alcune camere ricavate sopra le mura, dopo la ristrutturazione di antichi locali verrà applicato lo sconto del 5% ai lettori che si presenteranno con la guida Il Mangiarozzo 2011 in mano!

Ristorante La Pianella

via Gramsci 31, 60048 , Tel. e fax 0731 880054

Coperti: Interni 50; Esterni 50

Chiusura: lunedì; domenica a cena in inverno
Ferie: 2 settimane a luglio; ultima settimana di dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Chef e patron del locale corrispondono entrambi all'unica identità di Raul Ballarini, ristoratore legatissimo alle eccellenze gastronomiche della tradizione anconetana. In carta un menù degustazione a 50 euro che prevede antipasti, 2 primi, 2 secondi, contorni, dolce, caffè e amaro, vino della casa incluso. Ad aprire le danze una fragrante crescia calda con frittatine, trippa de' Marì de culobello, grande antipasto della casa, prosciutto nostrano; a seguire tagliolini di farro ai funghi o di Campofilone al pomodoro e basilico, gnocchi al Formaggio di Fossa, tagliatelle al sugo tipico, baciotti al cacio, gnaccheragatti con la cicerchia, chitarrine con tonno e carciofi. In primavera le specialità sono vari piatti a base di erbe spontanee. Seguono succulenti secondi, come maialino al finocchio selvatico, lumache di vigna in porchetta, vitello saporito al lardo cotto allo spiedo, guanciola brasata al vino rosso, stinco di porco al forno, Angus ai ferri, agnello di razza Fabrianese, nervetti in umido, stoccafisso aglio e rosmarino, gratinati misti. Se volete una prova della squisita cucina di Raul provatela direttamente: nel nostro libro Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo trovate spiegati i procedimenti per preparare il gallo in potacchio, la polenta alla carbonara, lo stoccafisso col musetto del porco, il coscio di vitello saporito con le erbe e lardo di montagna e molte altre pietanze. Per chiudere Raul e la figlia Michelina ci propongono semifreddo al bacio con cioccolata e granella di nocciole oppure la crema brustolita, simile alla crema catalana. La carta dei vini è discreta con una trentina

di etichette per lo più maceratesi. Ambiente accogliente e atmosfera calorosa, forse per merito del bel camino all'ingresso della sala; nella bella stagione è piacevole mangiare all'aperto nel giardino, dove si gode di un bellissimo panorama che spazia sulle solari colline marchigiane. A tutti coloro che si presenteranno con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 10%!

SERRA SANT'ABBONDIO (PESARO URBINO)

Le Cafanne

via Fonte Avellana 19, 61040 , Tel. e fax 0721 730706 , Cell. 338 6293420

www.lecafanne.it

Coperti: Interni 60; Esterni 80
Chiusura: mercoledì, tranne in agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 25 euro

Lungo la strada che si inerpica per arrivare all'Eremo di Fonte Avellana (citato anche da

Dante), immersa nella pace e nel silenzio dei boschi del Monte Catria, incontriamo questa graziosa baita che da oltre vent'anni ristora e riscalda nei freddi inverni il viandante che si appresta al suo desco. Siamo tra Marche e Umbria e a suggerircelo è anche la cucina tradizionale marchigiana, contaminata dagli spessi e forti sapori della regione dell'entroterra italiano. Quando fa freddo si mangia nella rustica sala interna con arredi in legno, tovaglie a scacchi, archi a mattoncini a vista e un bel camino che rende l'atmosfera accogliente e calorosa oppure nella veranda esterna riscaldata dalla stufa a legna per chi vuole godere della vista della natura. Nella bella stagione ci si può invece rilassare seduti sul portico all'aperto. Le due chef, Maria Scozzafava e Maria Luisa Grelli, titolari con Enzo Canestrai, seguono le ricette tradizionali stagionali, quelle delle loro nonne. E allora via: si comincia con salumi e formaggi regionali; per gli amanti dei salumi si consiglia l'antipasto Le Cafanne a 15 euro (per un minimo di due persone) a base di affettati di cinghiale, daino, cervo e Chianina, formaggi misti, crostini e crescia. Si prosegue con paste tirate a mano tra cui ottime le tagliatelle condite con gamberi di fiume, al tartufo o ai porcini (una vera specialità), i tortelloni ripieni con radicchio e pomodoro fresco e basilico, gli gnocchi all'anatra, le pappardelle al cinghiale o le tasche ripiene con Ricotta e fiori di zucca (in estate). Gustosi e succulenti anche i secondi. Piccola la carta dei vini che conta solo 12 etichette, ma tutte rigorosamente locali.

SERRAPETRONA (MACERATA)

La Cantinella

piazza Santa Maria 3, 62020 , Tel. 0733 908112

Coperti: Interni 70
Chiusura: martedì; a cena, tranne su prenotazione
Ferie: ultima settimana di agosto; primi di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 17 - 30 euro
Menu: vegetariani

Tipica trattoria a conduzione familiare; il paese è piccolo, ma nasconde una perla dell'enologia marchigiana: la Vernaccia di Serrapetrona DOCG, ideale per tutto il pasto ma anche per i dessert con la versione spumantizzata. In alternativa una ventina di altre etichette in cantina. In ogni caso ad accogliervi troverete due donne, Nadia e Roberta Bettucci, entrambe titolari. Se capitate a metà pomeriggio e avete fame non preoccupatevi! Qui si organizzano generose merendate a base di ciauscolo, formaggi, sottoli, crostini e bruschette. Nel menù del pranzo ci sono altre proposte gastronomiche tradizionali preparate dalle esperte mani di Nadia, la chef della coppia. Le paste vengono fatte tutte in casa e spaziano dai cappelletti in brodo di pollo (in inverno) ai cannelloni, dai vincisgrassi alle tagliatelle con porcini, passando per i ravioli di Ricotta e spinaci conditi con burro e salvia o con funghi la cui ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Gustosi e di forti sapori pure i secondi tra cui in primis fegatini aromatizzati

all'alloro, poi agnello fritto, coniglio in porchetta, abbondanti grigliate miste, testina di agnello dei Monti Sibillini al forno, salsicce, vitello, pollo, cotiche e zampetti di maiale in porchetta. Per la cena è obbligatoria la prenotazione.

Osteria dei Borgia

via Cameraldo 3, località Borgiano, 62020 , Tel. 0733 905131

www.comune.serrapetrona.mc.it/new/borgia.asp

Coperti: Interni 60; Esterni 50
Chiusura: lunedì; martedì in inverno
Ferie: metà giugno; prima settimana di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro

Tra le colline di Serrapetrona, i giacimenti della Vernaccia, l'unico spumante italiano a tripla fermentazione, nella frazione di Borgiano trovate un luogo unico: l'Osteria dei Borgia. Che è una specie di desco omnibus. È infatti ristorante dove viene agita una cucina esclusivamente tradizionale di territorio; dopo cena diventa wine bar per far degustare le produzioni locali, ma non solo, accompagnate da qualche stuzzicheria; dalle 5 del pomeriggio dei giorni festivi in estate e dalle 16,30 sempre dei giorni festivi in inverno è il posto da merende dove vengono serviti salumi e formaggi prodotti direttamente dall'Osteria. Insomma è uno di quei covi gourmand come se ne trovano ormai solo, e

raramente, nelle colline del Centro Italia. La proposta gastronomica è ampia e Stefania Quadraroli, cuoca e proprietaria del locale, si mostra felice sia nella preparazione dei piatti, sia nella scelta e nella selezione degli ingredienti. È anche per questo che la carta cambia settimanalmente: va secondo mercato e secondo stagione. Tra le specialità ci sono timballo di melanzane con pomodoro e Mozzarella servito con pesto di pinoli, polenta di piselli secchi con fave e guanciale con Fonduta di Pecorino; agnolotti con funghi, tagliolini al farro con verdurine di stagione tra i primi; stracotto di manzo alla Vernaccia, sformati di zucchine con porri e peperoni tra i secondi. Molte altre sono le specialità da segnalare: polentina di farro con finocchio selvatico e costarelle di maiale, terrina di lenticchie di Castelluccio con crema di fegatini di pollo servita con orzotto allo zafferano, tagliatelle fatte in casa con verdurine dell'orto, ravioli di Ricotta con asparagi, bocconcini di spalla d'agnello alle erbe aromatiche con budino di polenta, coniglio arrosto con cotiche e finocchio selvatico. Ampia selezione di formaggi marchigiani e nazionali. Un discorso a parte meritano i dessert (c'è un'apposita carta) che sono tra l'altro la passione di Stefania. Sono deliziosi e si va dalla mousse di zabaione di Marsala con croccante, al budino al cocco con crema al pistacchio, dai biscottini secchi alle ciambelline alla Vernaccia di Serrapetrona, dalla spuma di cioccolato bianco con cuore al caffè alla zuppa inglese con cioccolato caldo. Interessante la proposta dei vini con circa 120 etichette, molte delle quali offerte anche a bicchiere. A chiudere segnaliamo il menù degustazione a 22 euro (tre antipasti, un primo, un secondo o la selezione dei formaggi) disponibile il sabato e di un menù degli antipasti a 14 euro. Su prenotazione si può avere il menù vegetariano. Come dire: siamo qui per far contento chi arriva. E date retta, una sosta all'Osteria dei Borgia è davvero un'occasione felice. Basta che consideriate il rapporto prezzo/qualità per eleggerla

a vostra meta pre- ferita. Senza dimenticare che il paesaggio intorno è stupendo, il locale accogliente, la cuoca brava e affabile e che con un bicchiere di Vernaccia il mondo ha un sapore più dolce! N.B.: Si mangia solo su prenotazione!

Petronius

via Aldo Moro 1, 62020 , Tel. e fax 0733 908291 , Cell. 339 6856601

petronius2004@libero.it, www.petronius.ory.it

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: mercoledì, tranne in agosto
Ferie: periodo natalizio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani

Osteria a conduzione familiare con a capo una donna, Giuseppina Meschini che è la regina dei fornelli qui a Petronius, aiutata dal marito. In sala vi accoglierà sorridente e cordiale la figlia, provetta sommelier che vi consiglierà tra circa una ventina di proposte di vino da abbinare, esclusivamente natio entro i confini delle Marche. Sala rustica e tipica, con arredi in legno e tovaglie ben auguranti, e con un camino dove la specialità della casa viene cotta a vista: la carne alla brace. D'estate per godere della bella stagione potete accomodarvi in terrazzo, dove una brezza leggera vi delizierà a dispetto della calura. Dalla cucina alla

tavola solo piatti della tradizione gastronomica marchigiana: a partire dagli antipasti con affettati della casa, bruschette, sottoli e verdure, fino ai primi, con le paste tirate a mano dalla signora Giuseppina, come tagliatelle rustiche o al tartufo o ai funghi, pappardelle al cinghiale o al ragù, ravioli burro e salvia o al pomodoro, tortellini alla boscaiola o pasticciati, penne all'arrabbiata, pasta all'amatriciana, alle noci, spaghetti alla carbonara o semplicemente aglio, olio e peperoncino. Su ordinazione si preparano anche crespelle, gnocchi, lasagne, polenta, risotto alla Vernaccia, zuppe di legumi, cannelloni e uno strepitoso menù a base di trota. Se vi siete incuriositi, sappiate che potete trovare molte ricette di Giuseppina nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Come prima accennato la brace è spettacolare con bistecche di vitello e di maiale, grigliate miste e di agnello, salsicce alla griglia e la selezione dei formaggi, tra cui sfiziosissimi Pecorini, abbinati a marmellate e mieli di produzione propria davvero intrigante. Come contorni insalate, patate fritte e al forno, gratinati, fritturina mista. Dulcis in fundo dessert casalinghi: tiramisù, crostate con marmellate fatte in casa, panna cotta, sorbetto al limone, semifreddo ai frutti di bosco o al caffè e biscotti secchi. Inoltre vi segnaliamo che in carta ci sono anche menù per vegetariani e per bambini e che spesso è possibile fare "merenda" con i salumi tipici e i formaggi.

SIROLO (ANCONA)

Da Silvio

via Spiaggia San Michele, Spiaggia dei Sassi Neri, 60020 , Tel. 071 7360507

www.ristorantedasilvio.it

Coperti: Interni 150
Chiusura: mai
Ferie: metà ottobre- metà marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

«Una rotonda sul mare...». Cantava così nell'Italietta del boom e delle prime trasgressioni Fred Bongusto. Lo sappiamo: per i più giovani sono cose sconosciute, o tutt'al più di modernariato. Ma i sentimenti, le emozioni, quelli non passano di moda. E se chi aveva vent'anni nei mitici Settanta approdando qua sentirà in fondo al cuore un remake d'estati con il sole in fronte, per i "ragazzi di oggi", per dirla con Eros Ramazzotti, sarà comunque una scoperta. C'è il Conero con una magia ineguagliabile: profumi di lentisco, di corbezzolo, refoli di salmastro e un profondo blu negli occhi, c'è la dolcezza dell'aria, c'è infine quella minima emozione della scoperta. Perché arrivare in questo ristorantino – quasi un capanno con i tavoli all'aperto protetti da grandi verande e il piancito in legno grezzo – richiede buone gambe e fiuto toponomastico. Il locale è infatti abbarbicato sulle pendici di questo monte scoglio che rompe la piattezza adriatica e rende d'improvviso un paradiso questo

mare laguna. Il ristorante è aperto solo nella bella stagione, e a volte fornisce un servizio navetta per portare i clienti dalla sbarra posta sulla strada fino ai tavoli. Un particolare: il Conero è Parco Baturale, rispettarlo significa volere bene a se stessi. E se riusciamo a godere qui di uno spettacolo di natura è perché questo monte è stato preservato. Detto di quest'atmosfera tutt'affatto particolare, segnaliamo intanto la cortesia squisita del servizio delle cameriere quasi tutte straniere, così come lo è lo chef titolare iraniano Mansoor. Il menù varia secondo pescato del giorno e sciorina cucina marchigiana di mare con la pentolaccia (una sorta di zuppa di molluschi molto buona), poi spaghetti allo scoglio, ciabattoni al sugo di mare, frittura, grigliata di pesce dell'Adriatico, spiedini, rombo. Sentirete nei piatti profumi di erbe aromatiche e di finocchio selvatico. S'addice all'ambiente. Dessert d'ordinanza, la cantina d'impostazione bianchista (com'è ovvio dato il menù) parla solamente marchigiano con una discreta scelta di circa 50 etichette. Una nota a margine per dirvi quanto accurato sia il servizio: per primi i gestori vi consigliano di non esagerare con le ordinazioni perché le porzioni sono generose. Come sazio sarà il vostro animo in una sera d'estate, sognando l'infinito da un tavolino sul Conero.

Trattoria Sara

corso Italia 9, 60020 , Tel. e fax 071 9330716

Coperti: Interni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: 5-20 novembre

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Cucina marinara tradizionale della riviera adriatica quella proposta dallo chef Giacomo Canori, titolare con Vittorio Patrizi: qui si può gustare pesce, pesce e ancora pesce; inutile dire freschissimo e di ottima qualità. A seconda della disponibilità del pescato e dei prodotti di stagione, le specialità sciorinano dai mitici bombarelli in porchetta (lumachine di mare, la cui ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) alle raguse al rosmarino, dalle insalatine ai carpacci, dalle cozze alle vongole come antipasti; e ancora zuppa di pesce, frittura dell'Adriatico in padella, grigliata di pesce mista, pesce arrostito su carboni ardenti e dessert fatti in casa, tra cui spicca una deliziosa zuppa inglese, ma anche i sorbetti al caffè o al limone, la panna cotta, il tiramisù. Ma la vera notizia è che questo locale è stato classificato tra i primi 10 in Italia per i suoi buonissimi spaghetti Mancini alle vongole e pomodorini. E Giacomo ha nella manica anche altri "assi": tagliatelle o ravioli col sugo di pesce, spaghetti allo scoglio, risotto ai frutti di mare e un tradizionale brodetto di pesce assai gustoso (le paste fresche sono fatte tutte in casa). La carta dei vini si adegua ai piatti con una selezione di circa 40 etichette; una lode poi va alla selezione degli oli e dei distillati, rigorosamente regionali. Nulla da ridire sulla location: siamo nella solare e vivace piazzetta di Sirolo, affollatissima d'estate per gli amanti del mare blu del Monte Conero che si inabissa a un passo dal nostro sguardo.

TOLENTINO (MACERATA)

Ristorante Casa Mia

via Flaminia 3, 62029 , Tel. e fax 0733 969648

Coperti: Interni 30
Chiusura: lunedì a pranzo; domenica
Ferie: 1 settimana a gennaio; 2 settimane ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Ci sono capitato una sera portato da amici. C'era un cartello sulla porticina in stile medievale di legno: "porcini freschi". Non vi dico la gioia di trovare funghi a metà luglio. La mia cena si è limitata a un'ottima insalatina di ovoli con olio di San Ginesio e a una frittatina ai porcini, impeccabile. Ci ho bevuto un Bulicano di Villa Forano (piccola azienda maceratese ma di grande qualità) e mi sono sentito felice. Per buona sorte i miei commensali hanno fatto scelte differenti e così ho potuto spizzicare un antipastino di bufaline alla piastra con cipolla speck e radicchio rosso, una tagliata di Marchigiana

davvero buona, una tagliatella con finferli briciole di ciauscolo e pomodorini ciliegini altrettanto equilibrata. Si è rivelata dunque felice la mano dello chef Paolo Sparvoli che ha passato una vita tra i fornelli (si è formato con Uliassi) in mezzo mondo per poi tornare dalle sue parti e aprire qui a Tolentino il suo ristorante che ha da poco festeggiato i 10 anni di attività. Mi dice: «Faccio una cucina di territorio, assolutamente stagionale, ma non rinuncio a dare dei tocchi di creatività. Per me cucinare è prima di tutto esaltare ciò che trovo dalla terra e dal mare». Sì perché qui si fanno anche piatti di pesce su prenotazione. Ma solo se c'è e finché ce n'è. Dunque se volete pesce dovete accertarvi all'atto della prenotazione. La cucina è espressa e dunque dovete dare il tempo alle cotture. Tra i piatti "forti" le tagliatelle del mago (rucola, mazzancolle, porcini e tartufo), il risotto ai frutti di bosco con porcini e Pecorino di Fossa, le tagliatelle con i finferli, i piatti a base di tartufo nero o bianco, la carbonara rivisitata (guanciale ma anche zucchine, uovo e una grattugiata di tartufo nero), il filetto di maiale al Vino cotto e la teoria dei dessert: panna cotta allo Strega, torta di Ricotta e cioccolato in salsa di cannella, fruttini gelati, mousse ai diversi gusti. La cantina è limitata a una sessantina di etichette tutte regionali, ma sapientemente allestita. E ora devo raccontarvi un po' la location. Che è davvero suggestiva. La sala è ricavata dai magazzini di un palazzo medievale: si scende per una scaletta e ci si trova tra le luci suffuse davanti a spessi muri in pietra, con archi a mattoni a sostenere la volta. C'è anche una nicchia che contiene un romanticissimo tavolo per due: è come cenare in grotta. In sala opera la signora Palmira, capacissima di guidarvi a scoprire la cucina del marito, con affabilità, ma anche schiettezza.

TOLENTINO (MACERATA)

Agriturismo Le Quattro Stagioni

contrada San Bartolomeo 7, 62029 , Tel. 0733 969008 , Fax 0733 1998305 , Cell. 333 2690934

info@agriturismolequattrostagioni.com, www.agriturismolequattrostagioni.com

Coperti: Interni 70
Chiusura: aperto venerdì (solo pizza), sabato a cena e domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro

A Tolentino, sulla strada che va alle Terme di Santa Lucia, c'è questo agriturismo gestito da Tiziana sia nella titolarità che nella cucina. In sala il personale si mostra subito cordiale e davvero amichevole. Il locale è solare, con tovagliato giallo e arancione, muri con pietre a vista e atmosfera molto accogliente, in perfetta simbiosi con la buona cucina tradizionale marchigiana, stagionale, dai prezzi assolutamente abbordabili e con porzioni molto generose. Le specialità più richieste sono i ravioli, le tagliatelle, il filetto di vitello e le tagliatine, ma in carta troverete anche: antipasto maxi, fantasia o misto, assaggio di formaggi

per cominciare. E poi gnocchetti alla rapa rossa, trofie, gnocchi, cappellotti con vari sughi: 4 stagioni, radicchio e speck, ragù di oca, contadina, salsiccia e funghi, boscaiola o al cinghiale. Tra i secondi: tagliatina Grana rucola e funghi, filetto di vitello in salsa di piselli e aceto balsamico, grigliata mista, coratella di agnello, fagioli con le cotiche, patate arrosto, verdure gratinate, il tutto condito da olio biologico prodotto in proprio, da una uliveta in prossimità della bellissima Abbadia di Rambona. Dulcis in fundo crema casereccia, panna cotta e tiramisù. Ha anche camere a disposizione per il pernottamento. Quasi obbligatoria la prenotazione.

TREIA (MACERATA)

Agriturismo Podere Catignano

contrada Vallonica 4, 62010 , Tel. 0733 841345 , Cell. 347 0570637

az.ag.agriturismocatignano@tiscalinet.it, www.agriturismocatignano.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: lunedì-giovedì, tranne su prenotazione
Ferie: mai

Carte di credito: Non accettate
Prezzo medio: 10 - 20 euro

Un po' nascosto e in una location di pura campagna, questo agriturismo è stata una rivelazione. Soprattutto per il rapporto quali - tà/prezzo che è davvero unico. In tre per un antipasto o un primo e contorno abbiamo speso 33 euro, 11 euro a testa! Ma andiamo per ordine. Il proprietario è Giancarlo Ceccaroni Cambi Voglia (niente a che fare con noi, il cognome è solo omonimia), ma le mani felici che sformano mille prelibatezze marchigiane, secondo stagione, è la cuoca Gigliola, dall'aspetto e soprattutto dal carattere gentile, riservato e molto cordiale. Il suo menù è composto da antipasto all'italiana con affettati (salumi, prosciutto, ciauscolo, mazzafegato), formaggi del podere ma anche verdure, olive all'ascolana, bruschetta al pomodoro, crema fritta, fricantò con patate peperoni e cipolla, olive di casa. Seguono i primi con paste tirate a mano: ravioli, gnocchi, tagliatelle, cappellacci, maccheroni di farro, mezzelune, pappardelle, vincisgrassi ed anche zuppa di legumi e polenta; seguono i secondi: grigliata di carne, coniglio in porchetta, fritto misto, arrosto del contadino, maialino al forno, agnello al finocchietto, cinghiale, coniglio alle erbette aromatiche o in potacchio, anatra alle olive, arista di maiale con le mele, spezzatino di maiale alle mandorle, stracotto di vitellone al vino rosso, galletto grigliato, arrosto del contadino (le carni si sentono che sono ricercate e ruspanti) con contorni di ceci, fagioli, patate, verdure fritte o grigliate, verdure stagionali. Dulcis in fundo: crema, torta al cioccolato o al Limoncello, cantucci con Vinsanto, torta alle mandorle, gelato, tiramisù. Poche etichette di vini, oppure vino della casa come il Rosso Piceno e olio di produzione propria (3 oli monovarietali e un blend). A chi si presenterà con la nostra guida in mano

verrà applicato uno sconto dell'8%!

URBINO (PESARO URBINO)

Fornarina

via Mazzini 14, 61029 , Tel. e fax 0722 320007

Coperti: Interni 70
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

A gestire questa osteria nel pieno centro della città dei Montefeltro, famosissima per il suo grande e spettacolare Palazzo Ducale, è Luigi Simoncelli, seguace e sostenitore di una cucina casereccia rustica. L'ambiente è caratteristico e accogliente, ma dovete sapere che ci troviamo nel locale più antico di tutta Urbino, con pareti a mattoncini a vista, arredi in legno e soffitto a volta. Ai fornelli Marika e Farhad, che seguono fedelmente le ricette della tradizionale gastronomia urbinate. Si comincia con generosi antipasti, tra cui salumi,

formaggi e bruschette e si prosegue con paste fatte in casa: passatelli ai ceci, strozzapreti al cartoccio pasticciati con funghi e tartufo, tagliatelle al ragù, ai porcini o al tartufo. Se avete ancora spazio non potete non provare la tagliata, il coniglio alla Fornarina, ossia in porchetta, il tutto condito da una selezione di oli molto interessanti. Discreta la carta dei vini con una cinquantina di etichette. Per chiudere in dolcezza dessert fatti in casa: tiramisù, zuppa inglese o al Mascarpone

URBISAGLIA (MACERATA)

Locanda Le Logge

corso Giannelli 34, 62010 , Tel. e fax 0733 506788 , Cell. 336 531209

info@locandalelogge.it, www.locandalelogge.it

Coperti: Interni 55; Esterni 18
Chiusura: mercoledì
Ferie: 15- 30 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 32 euro

Siamo nell'antica colonia romana di Urbs Salvia; qui sono ancora visibili e visitabili teatro, anfiteatro, acquedotto e criptoportico dell'epoca, che fanno parte del Parco Archeologico. Una volta entrati dalla Porta si apre davanti a voi un suggestivo e caratteristico centro storico del maceratese; dopo pochi passi alla vostra sinistra un'insegna in ferro battuto che vi indica che siete arrivati a Le Logge. Nella bella stagione qualche tavolino all'aperto sotto i portici antistanti l'ingresso; varcata la soglia subito il bancone del bar e voltando a destra si entra nella sala indubbiamente rustica ma anche elegante, con arredi in legno, soffitti con travi a vista, archi e colonne, pavimento in cotto, pareti dai toni caldi e tendaggi rossi che conferiscono un'atmosfera familiare, calorosa e un pizzico romantica. La cucina si attiene alle ricette della tradizione marchigiana, ma modernizzate da note di creatività. Tra le specialità – badate bene che il menù varia di settimana in settimana, a seconda della stagionalità delle materie prime e della disponibilità di prodotti freschi – frittatina con coratella d'agnello, sformatino di zucchine con Fonduta di Parmigiano, arista al vapore con frutta secca miele di acacia e olio aromatizzato alla vaniglia, Tomino al forno con prosciutto crudo marchigiano, frittatina strapazzata con le erbe dell'orto, ravioli fatti a mano con Gorgonzola e noci, cannelloni di Nonna Elena, la cui ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo, tagliatelle tirate a mano al pesto di lattuga e verdurine julienne, pinciarelle con funghi e pomodorini, vincisgrassi maceratesi, risotto al radicchio e vino rosso, faraona farcita con ristretto al balsamico e finocchi gratinati con Pecorino, filetto di maiale con la sapa, brasato di manzo al vino rosso. Dulcis in fundo da provare il Tris delle Logge: un tris di dessert composto da tiramisù, panna cotta e mousse alla nocciola o la crema bruciata al pistacchio. Ad annaffiare il tutto una buona carta di vini che vanta un centinaio di etichette. Il titolare, Andrea Tombolini, propone anche vari menù

degustazione: uno a 22 euro con 4 antipasti e 2 primi, un altro a 26 con 4 antipasti, secondo e contorno, un altro ancora a 26 euro con 2 primi, un secondo, un contorno e il dolce, infine il Gran menù Le Logge a 30 euro con 2 antipasti, 2 primi, secondo, contorno e dolce. A disposizione della clientela anche tre caratteristiche camere sopra la locanda, arredate con letti in ferro battuto forgiati a mano e dotate di ogni comfort; le stanze hanno anche i nomi: Sogno, Cielo e Salus.

VISSO (MACERATA)

Trattoria Richetta dal 1947

piazza Garibaldi 7, 62039 , Tel. 0737 9339; 0737 434923 , Fax 0737 9339

Coperti: Interni 55
Chiusura: lunedì
Ferie: fine settembre; metà ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Conviene distrarsi dalle cure quotidiane magari frequentando quei luoghi dove la natura ha

il respiro del tempo. Uno di questi è Visso, accesso orientale del Parco dei Monti Sibillini, che apre misteri come quello della Sibilla e incanti come quello dell'Appennino più vero, dove foreste e pievi, infiorescenze e animali, architetture e agglomerati antropici rivaleggiano nel costruire un ambiente affascinante. E poi c'è la vena d'acqua del Nera impetuosa e cristallina che gorgheggia un suo naturalissimo inno al dio Pen, l'antica divinità italica delle selve. Ecco, proprio a ridosso della Porta Nord di Visso si apre una minuscola piazzetta dove un fontanile che attinge dal Nera disseta e rinfresca i pensieri. Lì apre i battenti Richetta, trattoria d'antan che nulla concede alle mode, anche negli arredi, e molto promette, mantenendo, al palato. Due salette di un caldo giallo alle pareti, arredi spartani e menù che dischiude de- lizie autoctone. Si comincia con ciauscolo (in via del Bargello lì a Visso ci sono ancora gli affumicatoi per produrre questo salume morbido, cremoso, unico) e Pecorino di Visso (qui resistono gli ultimi capi di pecora sopravvissana). Si seguita con paste fatte a mano insaporite al tartufo nero o ai funghi, i mitici spaghetti alla carbonara – piatto forte del locale che trovate solo nei giorni feriali –, le zuppe soprattutto con le lenticchie, la pasta e fagioli, i tagliolini al sugo di trota salmonata del Nera, il risotto ai gamberi di fiume (non sempre in menù) e i vincisgrassi; nei giorni festivi si possono anche assaporare cannelloni con la Ricotta, vincisgrassi bianchi. Non perdetevi l'amatriciana bianca che è somigliante alla gricia laziale ma conosce nella versione vissana un apporto fondamentale di pancetta. Poi ecco l'agnello locale fritto, a scottadito, alla Richetta o alla cacciatora, la grigliata mista di maiale, le salsicce, ottime bistecchine d'agnello panato e carne ai ferri (specialità della casa), il castrato, il baccalà alla vissana. E ancora la trota del Nera alla griglia che è una vera delizia. I contorni sono stagionali, i dolci fatti in casa da Uccio Blanchi (titolare con il fratello Mario). La carta dei vini (circa una quarantina di

etichette) è di prevalenza umbro-marchigiana ma ha buone etichette con onestissimo ricarico. Il servizio familiare, cordiale e però attento, conclude un'esperienza gastronomica di livello tutta giocata sull'esaltazione dei prodotti locali. È un plus di Richetta. E se volete concludere in sintonia con la poetica del luogo andate in piazza Martiri Vissani (a 100 metri dalla trattoria) prima nella collegiata ad ammirare le duecentesche pitture di Paolo da Visso, naïf nella forma e intensissime nel messaggio estetico, poi nella chiesa sconsacrata di San Francesco. Lì c'è il museo locale dove leggerete il manoscritto originale de L'infinito di Leopardi. È un'emozione che fa vibrare dentro onde universali.

MOLISE

CAMPOBASSO

Aciniello

via Torino 4, 86100 , Tel. 0874 94001 , Cell. 333 1465568

Coperti: Interni 60
Chiusura: martedì a cena; domenica
Ferie: 10 - 22 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

L'artefice di ambiente e cucina è sempre lei, Maria Belfiore Velleda, aiutata dai suoi due figli, Christian e Raffaele Di Cesare. Per chi apprezzasse la trattoria, Maria organizza dei corsi di cucina dove insegna a preparare le ricette più tradizionali e segrete della sua terra. Le sale sono climatizzate ed è in dotazione un ampio e comodo parcheggio per auto. Piatto forte è la pizza e minestra, una pizza ben condita di granone con verze; tra le altre specialità

la pasta fatta in casa, come i quadrucci cotti in brodo di “allulleri”, ossia le triplette di agnello lattante ripiene di Pecorino, uova, prezzemolo e pepe oppure le pantacce (una pasta all’uovo romboidale) con pomodoro Ricotta e basilico fresco; come secondi torcinielli arrosto, trippa alla molisana, baccalà arracanato, taccozze e fagioli, fegato di maiale con la rezza. Per chiudere in bellezza la torta casereccia di nonna Maria, il cui vanto sta nel gestire la trattoria più antica della città, dall’atmosfera semplice e familiare, che si rispecchia in una cucina tradizionale “povera” ma genuina. A capo della scelta dei vini c’è Raffaele, anche sommelier, che ci propone una novantina di etichette locali e nazionali. Per chi non ama trovarsi nel dubbio un menù degustazione a 25 euro (esclusi i vini) e per i bambini un menù a 10 euro.

Miseria e Nobiltà

via Sant’Antonio Abate 16, 86100 , Tel. e fax 0874 94268

Coperti: Interni 60
Chiusura: domenica
Ferie: 2 settimane tra luglio e agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Nel cuore storico del capoluogo, si trova un angolo che venera la gastronomia tradizionale molisana. Sacerdotessa del tempio è la chef patronesse Maria Assunta Palazzo, mentre in

sala vi accoglierà il simpatico fratello Pasquale. L'ambiente è elegante e conserva lo stile del palazzo settecentesco che lo ospita con qualche intromissione Liberty. In carta due menù degustazione, uno a 30 euro e uno a 40 euro: la differenza sta nel pregio delle materie prime, infatti nel primo menù trovate come secondo il maiale, mentre in quello a 40 euro il filetto, ma entrambi si avvantaggiano di tutta la cultura culinaria regionale. Andiamo a vedere cosa c'è alla carta (variabile secondo stagione): salumi e formaggi locali, Parmigianina versione fresca, funghi e tartufi molisani, sformatino di patate con crema di Parmigiano e mortadellina artigianale del Presidio Slow Food, patate rosolate e vele di pane croccante locali per cominciare, crioli con baccalà e pomodorini come primo insieme con agnolotti con ripieno di fiori di zucchina e mandorle al pomodoro fresco e basilico, tagliatelline con pomodorino candito zucchine e funghi galletti. Tra i secondi: pomodoro con cuore di caponata su Fonduta di Caciocavallo, costatine di agnello gratinate alle erbette aromatiche, lombata di coniglio con mele Annurche e porri, fritturina in pastella di birrae anatra al miele e mandarino per secondo. Deliziosi i dessert come il parfait ai pistacchi di Bronte con coulisse di ciliegie o il semifreddo alla vaniglia servito con caramello e croccantino. Buona la carta dei vini che vanta 200 etichette regionali e nazionali; non da meno sono la carta dei distillati con una cinquantina di proposte, la carta delle birre e quella degli spumanti con circa 40 tipologie diverse. Infine godete dell'atmosfera relax della sala dei sigari e Cognac. Maria Assunta ci tiene a sottolineare inoltre che le materie prime seguono rigorosamente le stagioni e sono reperite localmente. Su richiesta si preparano anche pietanze adatte ai vegetariani e ai celiaci.

Ristorante San Pietro

via San Pietro 17/18, 86100 , Tel. 0874 65826 , Fax 0874 481413

ristorantes.pietro@yahoo.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica
Ferie: 15 giorni tra fine luglio e inizio agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 25 euro

Nonostante lo chef ora sia Diego, un giovane ragazzo argentino, è stato sorprendente scoprire che la cucina non ha perso la sua peculiarità molisana. Il titolare, Alberto Nardoia, ci accoglie gentilmente in sala e ci spiega come la filosofia del locale sia quella di valorizzare le materie prime fresche del luogo offrendo alla clientela una garanzia di qualità, di semplicità e di tipicità delle pietanze. Ruolo fondamentale lo riveste la griglia accesa con legna di quercia, accatastata bene in vista all'entrata del ristorante. Una volta seduti a tavola, si inizia con un misto di affettati, di salsiccia e soppressata molisana, formaggi misti, Mozzarella di mucca o di bufala con prosciutto. Fra le specialità i primi con pasta fatta in casa come i cavatelli al ragù molisano o ai funghi porcini, i maccheroni alla chitarra conditi con sugo di carne mista, pasta alla San Pietro con ragù di funghi pancetta e prosciutto, sagnette con fagioli. Piatto forte è anche l'arrosto di carne su carbone di quercia; ottimo l'agnello alla brace, la Scamorza molisana alla brace con prosciutto, le bistecche, il maiale e i polli cotti a vista. Tra i dessert crostate, pastiere e il panghiotto, ma solo in inverno. A bagnare il tutto una cinquantina di etichette a scelta nella carta dei vini.

Trattoria Da Nonno Cecchino

via Larino 32, 86100 , Tel. e fax 0874 311778 , Cell. 330 551409

info@nonnocecchino.it, www.nonnocecchino.it

Coperti: Interni 80; Esterni 24
Chiusura: domenica
Ferie: variabili a metà ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Entrando vi accorgerete subito che non è il classico locale. Infatti nonno Cecchino ebbe l'idea di aprire questa trattoria in una vecchia cantina, tant'è che si vede ancora la tipica struttura con le volte a tunnel. Gli insegnamenti di una sana e tradizionale cucina molisana sono stati trasmessi a Michele e Giuseppe Corsillo, mani esperte di sapori autentici e genuini: non a caso spesso ci dicono che loro sono meglio di un agriturismo perché fanno tutto, o quasi tutto, in famiglia. A vista una fornita cantina con circa 120 etichette tra vini regionali e nazionali, ma in sala troverete il sommelier Gianfranco a consigliarvi. Tra le specialità in assoluto trionfano la trippa e le interiora, ma vengono preparate solo in alcuni giorni o solo su prenotazione; si possono gustare alla l'allu'r (trippa di agnello farcita con la trippeta). Anche le paste fatte in casa hanno il loro merito: paste con gli spigatelli o coi legumi, orecchiette funghi e tartufo, pappardelle agli asparagi, cavatelli al ragù o con

salsiccia e rape, tortelloni con patate Scamorza e tartufo, pizza e minestre (queste ultime due pietanze hanno la ricetta illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Interessante in inverno la zuppa di farro e per ogni stagione i salumi e gli affettati misti di produzione propria. Come secondo squisiti gli arrosti di carne, il maiale con pupacielli in agrodolce (anche questa ricetta potete trovarla ne Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), le Scamorze molisane arrostite, il baccalà e i torcinelli alla brace o al vapore, ovvero fagottini di mesentere ripieni di animelle e legati con budella di agnello da latte. I dolci cambiano sempre e sono tutti casalinghi: crostate di frutta, biscottini secchi, crema bruciata. Spesso si organizzano serate a tema con menù degustazione a 20 euro; mentre il mercoledì e il venerdì si fa il baccalà.

Trattoria La Grotta - Da Concetta

via Larino 7, 86100 , Tel. 0874 311378 , Cell. 329 2333911

studio-cocca@libero.it

Coperti: Interni 55
Chiusura: sabato, tranne su prenotazione; domenica, tranne su prenotazione
Ferie: festivi; variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 18 - 20 euro

Già dal nome della trattoria si capisce chi comanda! Ebbene sì, Concetta Cipolla regna

sovrana qui da più di cinquant'anni. La Grotta è il nome formale, ma tutti conoscono il locale per la simpatia e la gentilezza della chef patronesse e se in paese chiedete del ristorante di Concetta state pur sicuri che tutti vi indirizzeranno in questa parte del centro di Campobasso. L'ambiente è intimo e semplice, il camino sempre acceso d'inverno; il servizio è solerte ma preciso, la cucina tipicamente molisana con ingredienti rigorosamente legati al territorio. In sala troverete un ospitale Fabio Gianfelice che vi farà accomodare e vi proporrà pizza e minestra, paste fatte in casa, zuppa di ceci, pasta e fagioli oppure carni alla brace. La cucina è prettamente stagionale: in primavera ottime le frittelle di fave, i fiori di zucca o le zucchine ripiene, i cavatelli alle zucchine o al pomodoro fresco. Ma richiestissimi sono anche i piatti a base di legumi e gli arrosti preparati nel grande camino che è sempre acceso. Concetta utilizza solamente olio extravergine di oliva (sono banditi burro e margarina) e tantissime verdure. A chiusura una ghiottissima pasticceria della casa. Da bere una ventina di etichette, ma soprattutto Aglianico sfuso della casa.

CAMPOMARINO (CAMPOBASSO)

Trattoria Da Nonna Rosa

via Biferno 41, 86042 , Tel. 0875 539948 , Cell. 348 9040059

Coperti: Interni 25
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: 2 settimane tra settembre e ottobre;; Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Simpatico, cordiale ed estroso, soprattutto in cucina, è Giuseppe L'Abbate, chef patron della trattoria, che dice di essere molto più bravo a cucinare che a far chiacchiere o a scrivere di cibo. La sua cucina segue fedelmente le stagioni e ha come principio quello di usare prodotti locali. Il nome poi la dice lunga sull'ambiente: vecchi mobili in legno, camino sempre acceso, credenze e stampe d'epoca alle pareti fanno rivivere davvero la sensazione di essere nella casa della nonna. La cucina è tradizionale molisana, con qualche "contaminazione" della vicina Puglia. I primi vengono rigorosamente preparati con verdure di stagione; e così potete assaggiare crema di fave con cicorietta selvatica, zuppe di farro e ceci con zafferano di Navelli, sagne e fagioli. In primavera buonissimi gli sformatini di asparagi su Fonduta di Caciocavallo. Ma in pole position ci sono le carni: bistecche, costatine di agnello, salsicce, filetti di manzo, agnello glassato al Trebbiano, coniglio nostrano in umido (solo su richiesta). Specialità della casa le orecchiette con ragù di braciolette. In carta 150 etichette, in prevalenza locali. Ristorante climatizzato.

CANTALUPO NEL SANNIO (ISERNIA)

Antica Trattoria Del Riccio

via Sannio 7, 86092 , Tel. 0865 814246 , Fax 0874 782960 , Cell. 338 7716323

menasisto@alice.it

Coperti: Interni 60; Esterni 15
Chiusura: lunedì; a cena, tranne su prenotazione per gruppi
Ferie: una settimana a luglio; variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Ebbene sì, è una trattoria davvero antica. L'edificio in cui si trova risale alla metà dell'Ottocento, un'ex casa patriarcale; qui, dal 1890, la famiglia Del Riccio delizia i palati di chi si appresta alla sua porta. Si entra attraverso un corridoio che ha una graziosa copertura in legno realizzata artigianalmente ed è in fase di conclusione un piccolo dehors per allargare lo spazio all'esterno, godendo così del bel clima durante la stagione calda. Gli

chef patron attuali sono Alessandro Del Riccio e Mena Sisto e preparano esclusivamente piatti tradizionali e genuini. Da bere Aglianico sfuso della casa e otto tra le migliori cantine molisane. Come specialità antipasti caldi della cucina tradizionale (una serie di zuppe), orecchiette con asparagi pomodorini e Mozzarella, straccetti di vitello con rucola noci e scaglie di Parmigiano, e una varietà di dolci fatti in casa al cucchiaio. Ma in carta potrete trovare per antipasto salumi, Scamorza e Caciocavallo; come primi gnocchi fatti a mano al ragù di agnello, taccozzelle con zucchine, zuppa di verza stufata con fagioli, orecchiette al guanciale croccante su purè di fagioli ed erbette montane, ravioloni di Ricotta e noci con tartufo, ribollita di verdure. Tra i secondi da non perdere l'agnellino alla cacciatora o alla brace, l'arista di maiale all'arancia, e il maiale ai peperoni e mele. Dulcis in fondo budino menta e cioccolato in estate, in inverno zuppa inglese. Vegetariani e celiaci possono trovare qualche piatto compatibile con le loro esigenze.

CAPRACOTTA (ISERNIA)

Ristorante L'Elfo

via Campanelli, 86082 , Tel. e fax 0865 949131 , Cell. 328 7317945

info@ristorantelelfo.it, www.ristorantelelfo.it

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: lunedì, tranne in agosto e nelle festività
Ferie: 15 giorni variabili in maggio e in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 35 euro

Ricavato da una vecchia cantina di un palazzo del Settecento, Michele Sozio e Franca Carnevale gestiscono questo locale a Capra- cotta, un paesino a oltre 1400 metri d'altezza. Rustico, ma molto caloroso e avvolgente, grazie ai muri in pietra e al camino sempre acceso. La cucina è tutta a base di prodotti regionali: pasta e dolci fatti in casa, carni molisane, salumi, formaggi, patate e legumi di Capracotta, erbe spontanee, tartufi e funghi della zona. Luogo incantevole, soprattutto quando nevica sembra una locanda di altri tempi. Franca ci accoglie, mentre lo chef Michele ci prepara le specialità della casa: tra le più richieste chitarrina al tartufo bianco del Molise, ravioli di Ricotta e ortica al tartufo nero del Molise, tagliatelle con prugnoli e aspraggine, bocconcini di cinghiale di Castel del Giudice, cosciotto d'agnello su lettino di cicorietta, filetto di maiale al Moscato e bacche di ginepro, stracciata di Capracotta, sformatino di patate con vellutata di lenticchie di Capracotta (la ricetta potete trovarla ne Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), ovetto di quaglia con scaglie di tartufo bianco, zuppa di lenticchie di Capracotta con patate e cicoria selvatica. Tra i secondi si consiglia il cosciotto di castrato con i funghi gallucci, cinghiale ai finferli, nocette di vitello ai porcini, cosciotto di castrato brasato alle arance. Il menù varia a seconda della stagione e della disponibilità dei prodotti. In ogni caso potrete gustare anche cicatelli con broccoli neri pinoli e scaglie di Ricotta

stagionata, tagliatelle con prugnoli e asparagi selvatici, tagliolini con orapi mantecati al limone, pappardelle al ragù d'agnello. Per concludere in dolcezza Franca propone crostata di Ricotta o con mandorle e cioccolato, mousse di Ricotta alle more, panna cotta ai frutti di bosco; in alternativa una buona selezione di formaggi. Ad annaffiare il tutto una novantina di etichette di vini molisani e nazionali. Il menù degustazione viene proposto a 30-35 euro.

CIVITANOVA DEL SANNIO (ISERNIA)

Locanda degli Illustri

corso Cardarelli 11, 86094 , Tel. 0865 833016, 0865 451188 , Fax 0865 833016, 0865 403371

Coperti: Interni 80; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Il locale fa parte di un complesso di antiche dimore del centro storico che sono state sapientemente recuperate e ristrutturate, nelle quali sono stati ricavati un albergo con alcune camere confortevoli e un delizioso ristorante, dall'ambiente ricercato, curato ed elegante. Quindi se passate da queste parti, magari per scoprire le bellezze di questi luoghi (lo spazio naturale della Montagnola, il Lago di Civitanova, tutta la Valle del Trigno, le rovine archeologiche del Colle Le Case, e lo stesso centro storico di Civitanova sono magnifici e ancora molto incontaminati), allora potete pensare, anzi dovete assicurarvi una sosta presso il ristorante di Giuseppe Cipriano. Cucina territoriale, alleggerita e valorizzata da piccoli guizzi creativi che gli chef Fernando Della Posta (per la cucina di tradizione) e Guido Tesone (per la proposta più internazionale) mettono in atto con armonia ed equilibrio. Specialità come i caserecci degli Illustri, gli gnocchetti al pomodoro e tartufo fresco, i garganelli con polpettine pomodori e zucchine, i piatti a base di carne locale (ottimo il coniglio), gli arrosti misti, l'agnello alla brace o con formaggio e uova, sono lì ad accogliervi per deliziare il palato e il cuore. La cantina si adegua e presenta in carta una decina di etichette di vino rigorosamente molisane. Su ordinazione preparano pietanze per vegetariani e celiaci, mentre è sempre presente (ma solo a pranzo nei giorni feriali) il menù a 12 euro che comprende un primo, un secondo, un contorno, mezzo litro di acqua, un quarto di vino e il caffè! Inoltre ogni venerdì menù fisso a base di pesce intorno ai 22 euro con antipasto freddo, antipasto caldo, primo, secondo, contorno, dolce, acqua e caffè.

GUGLIONESI (CAMPOBASSO)

Il Pagatore

corso Conte di Torino 71, 86034 , Tel. 0875 680550

Coperti: Interni 30; Esterni 20
Chiusura: domenica, tranne in agosto
Ferie: gennaio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 euro
Menu: vegetariani

Nome simpatico quello del locale dei fratelli Colavitti, situato in pieno centro storico. L'ambiente è tranquillo e rustico, la cucina tradizionale molisana, genuina e decisamente stagionale. Rolando, l'uomo dietro ai fornelli, prepara come antipasti formaggi, salumi, sottoli della casa e, sempre secondo stagione, un delizioso sformato di carciofi con purè di fave. Tra i primi, con paste rigorosamente fatte in casa, troviamo i piatti forti: cuzz' (gnocchi) con sugo di salsiccia, cavatelli con ragù molisano di carni miste, pappardelle al

ragù d'anatra, gnocchetti col tartufo, ravioli con porcini o con asparagi e paste ripiene (in primavera prevalgono piatti a base di fave e asparagi). A seguire uno squisito agnello alla brace, trippa al sugo, carni arrosto e torcinelli. Anche i dolci sono casalinghi e anch'essi seguono la stagionalità delle materie prime. La piccola carta dei vini comprende una decina di etichette molisane e abruzzesi. Nel menù ci sono piatti per vegetariani.

ISERNIA

Osteria del Paradiso

via Occidentale 2, 86170 , Tel. 0865 414847

Coperti: Interni 40; Esterni 15
Chiusura: domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Il locale di Claudio e Giancarlo, rustico e caratteristico perché ricavato in uno spazio che in passato ha avuto la funzione di stazione di posta, accoglie il cliente in una piacevole

atmosfera familiare. In tavola arrivano piatti che sanno di Molise, di tradizione, di casa. Dunque ricette saporite ma semplici, a iniziare da primi quali pasta e fagioli, zuppe di verdura e di legumi, gustosi spaghetti con pomodoro e basilico fresco. D'impronta locale anche la lista dei secondi con il baccalà a zuppa e i numerosi prodotti del territorio alla brace, dalle Mozzarelle alle carni di agnello, allo stesso baccalà. Si chiude con i dolcetti caserecci di Isernia, tarallucci e amaretti. Oltre al vino della casa, una decina di etichette in prevalenza regionali. Nella bella stagione anche qualche posto all'esterno in veranda.

MONTELONGO (CAMPOBASSO)

Trattoria La Nostrana

vico D'Ovidio 6, 86040 , Tel. 0874 838133 , Cell. 320 0458250

www.trattorialanostrana.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate

Prezzo medio: 30 - 35 euro

Maria Concetta Pannunzio ha scelto di chiamare la sua osteriatrattoria La Nostrana perché non vi fossero dubbi: qui si mangiano solo buonissime cose di tradizione. E del resto come potrebbe essere altrimenti se aprire questo locale è stata per lei una scelta di vita. Anzi il sogno di una vita. Aveva bisogno-sogno di ritrovare le sue radici, di rincamminare la sua terra. Di darle un'anima. Dopo anni e anni di lavoro in ufficio ha deciso che era giunto il tempo di pensare a se stessa. Faticando ancora di più, direte voi. Sì faticando, ma questa per Maria Concetta e fatica lieve: è sentire i suoi monti, è scovare i prodotti più reconditi, è coltivare la passione per la cucina e per l'ospitalità. Vi dirò che è brava davvero e che dalle sue mani escono alcune delle più puntuali ricette del territorio molisano. Non potete esimervi dall'assaggiare il galluccio ruspante ripieno, la pecora brodettata, le cotichette in umido, i frascarielli conditi con quel che c'è, e poi tutte le paste fatte a mano: orecchiette, cavatelli, chitarra con uno straordinario sugo di maiale. E ancora tra le cose migliori di Maria Concetta vanno annoverati lo stinco, lo spezzatino, il tacchino in fricassea, le taccozze. Come s'usa in campagna anche le cose dolci sono tutte autoprodotte da "Cettina". Così avrete tra i piatti simbolo: pizza dolce, pasticceria secca, tronco di castagne. Il resto è la storia di questa donna risoluta, ma ora finalmente felice. Una felicità che regala anche ai suoi ospiti. D'esempio quando è costretta a fare all'impronta la pasta con le molliche di pane. Mi confessa: «Per me è una sciocchezza, è un piatto poverissimo, ma sembra che chi viene da me non ne possa fare a meno!». Concetta è autodidatta. Si è preparata a gestire il ristorante invitando per decenni a cena a casa sua gli amici. Ha così sperimentato la sua pratica, ma ha così determinato anche lo stile della sua ospitalità. Qui infatti non si è clienti:

si è amici. Ma a dire come Maria Concetta abbia rovesciato i nostri moderni conformismi (anche gastronomici) sta la sua passione per le cotture lunghe e lente, l'esatto contrario di quanto predicano gli chef modaioli. Così i suoi brasati serviti con la polenta rustica, i suoi stufati, il suo piede di porco in umido, la sua testina di agnello assumono il sapore del tempo. E il tempo è una dimensione che non dovete considerare per giungere a Montelongo. La strada è lenta, tortuosa, ma vi lascia il tempo (sembra un calembour ma è la pura verità) per prepararvi all'incontro con questa casa, con questa donna che cucina per passione. Due informazioni, come s'usa dire, di servizio: c'è un menù degustazione a 27 euro, i vini sono pochi, ma ben scelti.

MONTERODUNI (ISERNIA)

Alla Letizia

via Socce 20, località Sant'Eusanio, 86075 , Tel. e fax 0865 491277 , Cell. 333 3213480

Coperti: Interni 80; Esterni 300
Chiusura: mai
Ferie: ottobre; marzo, tranne su prenotazione per feste
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani

Davvero un piccolo angolo di paradiso: la natura che vi circonda, il suono delle acque del fiume Volturno che vi avvolge, un bel piatto di zuppa di farro alla molisana e un buon bicchiere di vino (a scelta tra 20 etichette come Aglianico, Falanghina e produzioni come quelle di San Michele). Questa è l'immagine che vi aspetta andando a far visita a Gabriele Scioli, a sua moglie Maria Domenica Liberatore e alla loro figlia Letizia – appunto – da cui il nome del ristorante. Gli Scioli amano la bella stagione e per questo sono aperti solo in primavera e in estate, ma da ben 43 anni offrono al viandante un panorama sorprendente e una cucina ancor più entusiasmante. Il cognato e i fratelli di Gabriele accolgono gli ospiti in sala e propongono i piatti forti della tradizione a base del pesce che il vicino fiume regala: da provare è la trota del Volturno con erbe e verdure biologiche, frutto del loro orticello. Anche per questo motivo i vegetariani avranno a disposizione una varietà di piatti congeniali. Inoltre l'olio extravergine d'oliva utilizzato in cucina e che troverete sui tavoli è di produzione della famiglia Scioli. Ottima è la sopracitata zuppa di farro alla molisana; ma chi volesse gustare più specialità può iniziare dall'immenso antipasto Alla Letizia, un misto di affettati, formaggi, bruschette, frittatine con asparagi e zucchine, scortelle caserecce e panzarotti ai fiori di zucca, per proseguire con la pasta ai fiori di zucca e gamberetti, le linguine ai gamberi di fiume, i maccheroni alla chitarra al filetto di trota, i rigatoni pomodoro e bufala, la polenta e le pappardelle porcini e tartufo (le paste sono tirate a mano). Cavallo di battaglia è la brace: trote del Volturno alla brace, agnello alla brace, salsicce, spiedini e bistecche ma anche anguille fritte o alla livornese. Dulcis in fundo dolci

artigianali tra cui torta Ricotta e pere, tortino al cioccolato, torta tiramisù, cassatine siciliane o un dessert tipico: le cioffe (una sorta di chiacchiere di pasta frolla spolverate di zucchero a velo).

PESCOPENNATARO (ISERNIA)

Le Panche Da Casciano

via Rio Verde 2, località Quarto, 86080 , Tel. e fax 0865 941350 , Cell. 338 2447905

www.lepanche.it

Coperti: Interni 130; Esterni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

La cucina è di tradizione, tanto quanto lo è l'arte della ristorazione della famiglia Casciano. Storia travagliata la loro: nel 1978 papà Ercole e mamma Lina aprono la loro prima trattoria nei pressi di Isernia, ma nel 1985 sono costretti a trasferirsi a Milano, dove però

non demordono e cominciano a gestire anche lì un locale. Nel 2001 i figli Cristian e Guido decidono di ritornare nella loro terra di origine e seguire le orme dei loro genitori: rilevano una vecchia cascina di campagna nell'Alto Molise, la ristrutturano e nasce così il ristorante Le Panche. La cucina è tradizionale molisana, ma qua e là troviamo anche guizzi di creatività dello chef Guido. In sala il simpaticissimo Cristian ci fa accomodare: il locale è sul genere rustico- chic, con pareti in pietra e legno e tavoli curati nel dettaglio. In una saletta interamente con muri in pietra c'è anche un caminetto a donare intimità e calore. Anche se il locale è quasi in montagna (a 1000 metri d'altitudine), le specialità sono sì di terra, ma soprattutto di mare. Come primi in carta potete trovare tubettoni con trippa d'agnello, sagne e sacconi conditi con pomodoro e basilico, ravioli ripieni di noci e tartufo, tacconelle con gamberi di fiume, lasagne di pesce. Come secondi nodi di trippa, torcinielli alla brace, e il pesce preparato in vari modi. A chiusura ostie e mousse alla Ricotta. La carta dei vini è buona, con un centinaio di etichette tra rossi e bianchi. Per gli indecisi ci sono anche un menù degustazione di carne a 25 euro (esclusi i vini), uno di pesce a 35-40 euro e un menù completo per bambini a 15 euro. Consigliata la prenotazione, specialmente nei mesi caldi quando è possibile mangiare in giardino. Per digerire potreste sempre passeggiare nella natura incontaminata del Parco del Rio Verde nel quale il locale è immerso.

PETACCIATO (CAMPOBASSO)

La Pineta

S.S. 16 E2, 86038 , Tel. e fax 0875 67316

Coperti: Interni 100; Esterni 50
Chiusura: domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 euro

Si trova lungo la costa adriatica, fra Vasto e Termoli. Il servizio è cortese e veloce, con il titolare Nicola ad accogliere i clienti in sala e la moglie Linda ai fornelli, coadiuvati dal figlio Andrea. La cucina non si concede fronzoli e contempla un menù di carne e un menù di pesce. I primi piatti sono raccomandati a chi ama le ricette di mare: cavatelli alla pescatrice, linguine con gli scampi, spaghetti alle vongole. Tra i secondi carne alla brace e, naturalmente, diverse portate di pesce, vere specialità del locale: brodetti alla marinara e zuppe, i piatti caratteristici di queste zone della provincia di Campobasso in riva al mare. In cantina pochissime tipologie di vino ma che ben si abbinano alle pietanze.

SAN PIETRO AVELLANA (ISERNIA)

Ristorante Perticone

via Masserie di Cristo 35, 86088 , Tel. e fax 0865 940139

Coperti: Interni 60; Esterni 60
Chiusura: mai
Ferie: variabili periodo natalizio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 35 euro

Al confine con l'Abruzzo, il minuscolo paese di San Pietro Avellana ospita nel suo centro una tipica trattoria a conduzione familiare (da ben 43 anni!) che offre i genuini e caserecci piatti della tradizione molisana. L'artefice di questo piccolo punto di riferimento gastronomico è Elisa Troilo Quaranta, detta Lisetta, che sovrintende ai fornelli con mani esperte e solida sapienza, mentre ad accogliere il viandante in sala c'è il figlio Alberto Ricci, titolare del ristorante. Come ben sapete San Pietro Avellana è noto per i pregiati tartufi e quindi tra le specialità di Lisetta vi sono le tagliatelle o i ravioli fatti in casa al tartufo bianco. Naturalmente la proposta gastronomica di Perticone segue le stagioni e in carta potrete trovare: gnocchi, cazzarelli e fagioli, tagliatelle, ravioli (la pasta è fatta in casa). Come secondo tutto alla brace: agnello, bistecca, salsiccia, ma anche cacciagione, arrosti e Scamorze al forno. Per finire tiramisù, crostate e dolci della casa. Nel bicchiere? L'acqua della fonte o un Montepulciano.

TERMOLI (CAMPOBASSO)

Da Nicolino

via Roma 13, 86039 , Tel. 0875 706804

info@ristorantenicolino.it, www.ristorantenicolino.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: giovedì, tranne luglio e agosto
Ferie: ultima settimana di dicembre; seconda settimana di gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Dal 1975 la famiglia Caruso prepara e offre pesce freschissimo, cucinato secondo la tradizione molisana. Locale situato lungo la costa adriatica, vicinissimo al porto dal quale partono i traghetti per le Tremiti, e che gode del panorama unico come quello del Castello Svevo. L'ambiente è informale, con archi e volte in pietra; in determinate ore del giorno, la luce si riflette in maniera quasi magica e sembra di essere all'interno di un acquario. Lucrezia Russo, la cuoca, propone un menù povero ma genuino, a base di prodotti del mare e verdure, tutto reperito nella zona di Termoli. Anche i vini, una novantina di etichette in

totale, sono per la maggior parte molisani. Tra le specialità: zuppa di pesce alla termolese, polpi moscardini al purgatorio e rigatoni agli scampi alla Tornola (il nome viene da un caratteristico largo del borgo vecchio). Ottimo il pesce alla griglia o fritto, come pescatrici, rombi e sanpietri ma non da meno sono i grandi pesci in umido cucinati con pomodoro fresco o con il vino bianco. Il locale dispone anche di aria condizionata.

Trattoria Da Noi Tre

via Ruffini 47, 86039 , Tel. 0875 703639

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: 24 - 26 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Le tradizioni gastronomiche termolesi sono fra le più antiche e genuine dell'Adriatico, grazie anche alla capacità – che qui hanno – di fondere essenzialità e bontà delle pietanze. Un saggio ideale se ne può avere nella trattoria di Giggetto che propone – guarda un po' – pesce, pesce e ancora pesce, senza mai dimenticare però che il Molise è anche ricco di orti dispensatori di sapori. Ecco allora le cozze alla marinara, l'insalata di polipetti, i fusilli con rana pescatrice, gli gnocchetti alla crema di scampi e il pesce sanpietro in umido. Rinomate anche le fritturine di paranza e le grigliate miste, ma da non perdere è il tradizionale guazzetto alla termolese. Presente la carta dei vini con una decina di etichette.

Trattoria Nonna Maria

via Oberdan 14, 86039 , Tel. e fax 0875 81585 , Cell. 328 5313744

info@nonnamaria.it, www.nonnamaria.it

Coperti: Interni 70; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili; 15 giorni in febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Locale dalla cucina tipica marinara molisana nel cuore del centro storico di Termoli. Dispone di due ingressi ma vi consigliamo però di entrare dal lato opposto al corso Nazionale, attraverso un caratteristico vicolo che vi introduce in trattoria. L'ambiente interno è al contempo molto elegante con tavoli ben apparecchiati e lampadari sontuosi, ma anche rustico con volte a botte in pietra e archi. Le titolari Giuliana Cianciosi e Gianfranca Montecucco sono padrone di casa gentili e socievoli; dalla cucina Carlo Ialenti manda in tavola prelibatezze a base di pesce fresco pescato direttamente dalle due barche di proprietà, come il brodetto di pesce alla termolese o la pasta alla chitarra Nonna Maria con seppia ripiena, suoi cavalli di battaglia. Ma il menù riserva molte sorprese: a partire dagli antipasti con fantasia di mare crudo e fantasia di mare cotto, carpacci di pesce, sauté di frutti di mare. Tra gli infiniti primi tubetti della casa, spaghetti alle vongole, fusilli alla

pescatrice, tagliolini allo scoglio, risotto alla marinara, rigatoni con scampi, gnocchi con gamberi zucchine e pesto, ravioli Ricotta tartufo e scampi, linguine all'astice, tortelli del cuoco, tagliolini coi ricci di mare, tagliatelle con calamaretti e purè di fave. Non da meno per numero e bontà sono i secondi, tra cui scamponi e gamberoni, rombo al guazzetto, spigola al sale, pescatrice al forno con patate o ai funghi porcini o ripiena, zuppa di pesce classica di Termoli, rombo all'acquapazza, sogliola alla mugnaia, grigliata mista, frittura di paranza o di calamari e scampetti. Il menù è arricchito con i piatti del giorno perché si cerca di utilizzare soprattutto materie prime fresche. Da bere una trentina di etichette di vino, tutte molisane. Sopra la trattoria c'è l'omonima locanda, per chi volesse protrarre la permanenza a Termoli e pernottare. Da segnalare le serate a tema con animazione e degustazione di prodotti tipici molisani, e i menù: uno di degustazione a 30 euro e uno di lavoro a pranzo a 15 euro, ma solo nei giorni feriali.

VASTOGIRARDI (ISERNIA)

La Taverna

località Difenza, 86089 , Tel. 0865 836156 , Cell. 334 2191276

Coperti: Interni 160

Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Locale rustico, ambiente familiare, un gran camino che scalda l'atmosfera ma dove si fa anche dell'ottima brace. In sintesi è questo il locale di Vincenzo Iannone, anche chef, e della moglie Maria, la gentile signora che troverete ad accogliervi in sala. La calorosa ospitalità non fa altro che esaltare le pietanze proposte, autentiche ricette dell'antica gastronomia molisana. Fate attenzione a non esagerare con le ordinazioni: altra dote di famiglia è la generosità e l'abbondanza. Come inizio squisiti i formaggi e i salumi; a seguire tacconelle asciutte al sugo di castrato, linguine con pomodori e gamberi di fiume, taccozzelle in brodo con fagioli. Notevoli i piatti a base di tartufo. Come preannunciato, tra i secondi da provare sono le specialità alla brace: braciole, salsicce, costine di maiale, castrato, formaggi, verdure. In alternativa alla griglia, coratella in padella, selvaggina, soffritto di fegatini e frattaglie, pizza, ma solo il sabato e la domenica. Per finire dolci cotti al forno a legna oppure rollo di pan di Spagna farcito con Ricotta e scaglie di cioccolato, crostate casalinghe con marmellata o tiramisù. Da bere vino della casa o una bottiglia tra le 20 etichette presenti nella carta.

PIEMONTE

ALESSANDRIA

Nuova Trattoria Asmara

corso Romita 35, 15121 , Cell. 329 6398044

Coperti: Interni 42
Chiusura: sabato a pranzo
Ferie: 2 o 3 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Nonostante la collocazione in un edificio moderno, l'ambiente è particolarmente accogliente e questa trattoria gestita dalla famiglia Scarafia si segnala per la cura nella scelta delle materie prime (ad esempio l'olio extravergine di oliva è solo piemontese) e nella preparazione dei piatti, affidata a mamma Domenica. Il menù offre specialità tradizionali alessandrine, tra le quali squisiti e ricchi antipasti con salumi tipici locali, insalata russa,

bagna cauda, acciughe con bagnetto verde, fritto alla piemontese e tutto ciò che si può fare in carpione (d'estate non dimenticate di ordinare la carpionata, piatto freddo servito in agrodolce), agnolotti al sugo di stufato, trippa con fagioli, rabatòn di erbe e Ricotta (un piatto tipico alessandrino, eredità della tradizione pastorale), gran bollito alla piemontese, stufati di cinghiale o di asino e brasati al Barbera. Tra i dolci, assaggiate il semifreddo al torroncino, il tiramisù della casa e tutte le torte fatte da mamma Domenica. In esposizione solo produzioni piemontesi, circa 20 etichette in particolare del Monferrato; ampia scelta di Grappe locali e amari. Nei giorni feriali menù di lavoro a pranzo da 8 a 11 euro.

Osteria Dai Trei Gnüront

via Plana 95, 15121 , Tel. 0131 56423

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: luglio e agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Un ex circolo cittadino, assunto a pieno titolo da un po' di anni al rango di osteria. È nel centro storico, e per trovarlo non dovete cercare l'insegna, che non c'è, ma fare attenzione alla piccola targa esposta a fianco dell'ingresso. Occupa gli spazi di una cantina ristrutturata, con magnifiche volte in mattoni a vista. Il locale è piccolo, intimo, rustico, con tavoli in legno apparecchiati con tovagliette e coi caratteristici bicchieri chiamati "goti".

L’ambiente è semplice e casalingo, così come semplice e casalinga è la sua cucina. I padroni di casa sono Marco Gallo, lo chef, e Paolo Lineri, che si occupa della sala. Un pranzo o una cena qui non possono iniziare senza l’antipasto, che comprende un’insalata russa strepitosa (specialità della casa, «ne faccio a quintali», confessa Marco Gallo!), la carne cruda battuta a coltello e un tagliere di affettati misti locali. Le porzioni sono molto abbondanti. Si prosegue con un’altra specialità della casa, gli agnolotti fatti a mano conditi con sugo di stufato, tradizionali alessandrini. Imperdibili. Ma potete ordinare anche pasta e fagioli, o le tagliatelle. Tra i secondi in menù vanno citati i salamini di vacca alla piastra o bolliti, altro piatto della tradizione locale, il bollito misto, la trippa in umido e, in stagione, il merluzzo cumudà (accomodato), cioè in umido servito con polenta. Tra i dessert trovate sempre la bavarese alla vaniglia e il budino con amaretti. Da bere il vino sfuso della casa, un Barbera di Agliano, e una cinquantina di etichette locali. Per assicurarsi un tavolo conviene prenotare.

ARONA (NOVARA)

Trattoria Campagna

via Vergante 12, frazione Campagna, 28041 , Tel. e fax 0322 57294

info@trattoriacampagna.it, www.trattoriacampagna.it

Coperti: Interni 45; Esterni 30
Chiusura: lunedì a cena, tranne in luglio e agosto; martedì
Ferie: 2 settimane a fine giugno; 1 settimana a fine novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

In mezzo alla quiete e al verde della frazione Campagna, la trattoria omonima di Lucio zanetta è accogliente e arredata in legno. In estate, il giardino è una piacevole alternativa. Il menù proposto dalla sorella di Lucio, Arlesiana, è ispirato alla tradizione locale ed è variabile mensilmente e secondo stagione. Tra gli antipasti da segnalare le torte salate, i salumi, lo strudel caldo di verdure e un ottimo culatello di zibello, mentre tra i primi, con pasta fresca rigorosamente fatta in casa, i tagliolini con ragù di fegatini misti o all'anatra, gli agnolotti ai tre arrosti, le lasagne al radicchio rosso, la pasta e fagioli, le lasagne con gli asparagi, i tortelloni di patate e i risotti. Da provare la panicia alla novarese, la terrina di verdure profumata al basilico, i tortelli di patate al burro e basilico, il tapulone, il guanciale di vitello al miele di castagno, la coppa di maialino, il filetto di lavarello (quando si trova dai pescatori locali). A seguire sono disponibili sia piatti a base di carne Piemontese (Scottona e Fassone) e di animali da cortile (faraona, oca e anatra all'aceto di vino rosso, coniglio farcito) sia di pesce di lago (trota al cartoccio). Buona anche la scelta di formaggi locali nostrani, mentre tra i dolci casalinghi si consigliano il bianco di crema, la cassata alla piemontese e la crème brûlée. Nella carta dei vini tra le 100 etichette presenti spiccano soprattutto i nettari piemontesi.

ASTI

Il Convivio - Vini e Cucina

via Giuliani 4/6, 14100 , Tel. e fax 0141 594188 , Cell. 339 7994783

danilmachetti@virgilio.it

Coperti: Interni 55
Chiusura: domenica, tranne festività particolari
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 38 euro

Siamo nel centro storico di Asti, non lontano da piazza Campo del Palio e in una bella palazzina recentemente ristrutturata ha sede ormai da oltre trent'anni l'osteria di proprietà di Giuliano Borello e Danilo Machetti. Gli ambienti anche internamente si presentano molto gradevoli, curati con sedie e tavoli in legno, mise en place semplice ma decisamente corretta. Quello però che più vi soddisferà a Il Convivio è proprio la proposta gastronomica. Ai fornelli una donna, Carmen Montanaro, che riporta in auge ricette

tradizionali con alleggerimenti che aiutano i palati moderni ad apprezzare al meglio ricette e specialità come il rabatòn, i tajarin, il carré di vitello. Naturalmente i piatti variano secondo stagione e secondo disponibilità del mercato. E come vera trattoria comanda qui la pasta e i dolci sono tutti fatti in casa. In chiusura non dimenticate di provare la panna cotta, un classico che merita. E nel bicchiere? Vini quasi tutti rossi e per lo più piemontesi. I clienti che si presenteranno con la nostra guida in mano avranno in omaggio un aperitivo o il vino per il dessert!

Osteria Ai Binari

frazione Mombarone 145, 14100 , Tel. e fax 0141 294228

nebbiola@hotmail.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: lunedì; domenica a cena; a pranzo, tranne sabato e festivi
Ferie: ultima settimana di gennaio-prima settimana di febbraio; 1 settimana dopo Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Oltre a essere tempio gastronomico, questa tradizionale osteria è anche vineria e la carta dei vini vanta una rosa di 350 etichette, selezionate personalmente dalla sommelier nonché titolare Mara Bione. Socio nella gestione è Claudio Bione ed entrambi seguono la sala, mentre ai fornelli si adopra lo chef Mario Cacciatore. Dalla cucina alla tavola arrivano

specialità piemontesi come la carne cruda di Fassone, acciughe con bagnetto verde, gnocchi con farina di farro, il filetto di maialino con cottura lenta e salsa al pepe verde. Naturalmente il menù viene creato secondo stagione e disponibilità del mercato quindi vi capiterà di trovare – se siete nel periodo giusto – piatti a base di funghi o di tartufo o di asparagi. In alternativa tra gli antipasti ci sono anche salumi e formaggi locali, vitello tonnato alla maniera antica, sfoglia con carciofo d'Albenga e Fonduta, tortino con baccalà e l'insalata di gallina. Come primi: zuppa di fagioli, i taglierini con le ortiche, gli agnolotti ai tre arrosti, i tajarin con fegatini, mentre i secondi vanno dallo stinco di maiale al forno all'arrosto di vitello con nocciola, fino alla rollata di coniglio. Dulcis in fundo tortino al cioccolato, pera Madernassa al Brachetto, panna cotta ai frutti di bosco e torta di mela alla monferrina; insuperabile il semifreddo al torrone. Esiste anche un menù degustazione a 28 euro con cinque piatti. Da segnalare che si organizzano anche serate a tema e di degustazione durante tutto l'anno. È gradita la prenotazione. I clienti che si presenteranno con la nostra giuda in mano avranno in omaggio il caffè o il digestivo!

Osteria del Diavolo

piazza San Martino 6, 14100 , Tel. 0141 30221 , Cell. 347 4000320

info@osteriadeldiavolo.it, www.osteriadeldiavolo.it

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: lunedì e martedì
Ferie: 2 settimane in agosto

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Passano gli anni e l'Osteria del Diavolo evolve. Ma resta l'atmosfera gaia e informale che l'ha caratterizzata fin dall'esordio. Nasce come pendant dell'Associazione Diavolo Rosso (dal soprannome di un pioniere del ciclismo, lo "scalatore" astigiano Giovanni Gerbi) che si occupa di coniugare il piacere del vino con l'arte che è quella di Viviani e di Paolo Conte, che è jazz e performance, che è soul e letteratura. Sono anche "coabitanti" il Diavolo e la sua Osteria: la prima ospitata nella chiesa sconsacrata di San Michele (gli spettacoli si tengono dal giovedì al sabato), la seconda nelle tre salette che furono la sacrestia, lì nel cuore antico di Asti. Gli arredi sono caldi, fatti di mobili ottocenteschi di campagna, i tavoli vestono di giallo, e qua e là a fare da contrappunto ecco lampade di design e opere di grafica. Da quest'anno c'è stato un cambio di guardia e la nuova chef patronesse è Cristina Pescio. Il menù, che varia secondo stagione, ha alcuni punti fermi. Tra le specialità il cappon magro (antico piatto ligure) e una buona selezione di formaggi. Buoni pure i pani e le focacce fatti in casa. In cantina una quarantina di etichette quasi tutte locali dove però si valorizzano le piccole produzioni. Come si usa a casa del Diavolo.

AVIGLIANA (TORINO)

La Burnia

via Drubiaglio 18, 10051 , Tel. e fax 011 9342045

Coperti: Interni 120; Esterni 50
Chiusura: lunedì a cena
Ferie: 1 settimana centrale di agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Il ristorante di Pierpaolo e Consuelo, ampio e dotato di una terrazza nella quale godere il fresco delle serate estive, è ospitato nella sede della locale Cooperativa di Consumo. Ai grandi tavoli apparecchiati con tovaglie di carta si potrà gustare il menù tradizionale preparato da Consuelo, aperto da crescentine calde salame di Turgia e formaggio speziato; a seguire Robiole al cartoccio e, in estate, carpione di polpette e zucchine. Tra i primi, paste fresche al ragù o con verdure ed erbe ma da non perdere sono i tajarin alle nocciole, mentre come secondi stinco di lonza al forno e carni alla brace. Specialità: prosciutto cotto nel fieno. Tra i dolci, panna cotta, bonet, mousse al cioccolato e crème caramel. In alternativa un goloso menù degustazione a circa 30 euro che prevede: crescentine calde con lardo e crema di Tomino, Robiola al cartoccio, zuccotto di patate croccanti e verdure, carpaccio di lonza, tagliatelle al ragù, lasagne vegetariane, arrosto della vena rifinito alle nocciole, patate al forno o insalata, dolce, Chardonnay, Dolcetto, acqua, caffè e pusacaffè! Anche i bimbi hanno un menù tutto apposta per loro a 15 euro. In cantina circa 150 etichette

prevalentemente piemontesi.

BALDISSERO TORINESE (TORINO)

Trattoria Bel Deuit

via Superga 58, frazione Superga, 10020 , Tel. 011 9431719 , Fax 011 9407736

beldeuit@gmail.com, www.paginegialle.it/beldeuit

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: mercoledì; a pranzo, tranne festivi
Ferie: 16 agosto; 10 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Un locale rustico e familiare con sala che dà lo sguardo alla Basilica di Superga e il cui nome Bel Deuit significa “bel garbo”, proprio perché dalla terrazza si gode un panorama gentile che spazia sulle colline torinesi, specie in estate quando si può assaporare all’aperto una cucina improntata sul rispetto della tradizione e delle stagioni tantoché il menù presenta cambiamenti giornalieri e stagionali. Ad interpretarla mirabilmente sono le chef Paola

Rocco e la mamma Maria Luisa Darò che tendono sempre più alla valorizzazione dei prodotti del territorio inserendo ingredienti tipici locali come i cardi e le cipolle di Andezeno. Tra gli antipasti, focaccia con lardo di cascina, insalata di carne cruda battuta a coltello, torta salata con cardo bianco di Andezeno, flan di verdura con Fonduta, affettati come il salame di Giora, e poi mousse al Gorgonzola con crostini tostati (una vera specialità del territorio); seguono i primi con tajarin al Freisa di Chieri saltati con un ridotto del vino stesso e radicchio, agnolotti al sugo di arrosto plin con sugo di brasato, tofeja, maltagliati di farina alle castagne (naturalmente tutto secondo stagione) abbinati alla salsiccia e i funghi, gnocchi con Fonduta di Tome, ravioli di zucca con castagne e Robiola d'Alba. Come secondi, brasato al Nebbiolo d'Alba, coniglio alle erbe aromatiche, stracotto di vitello con funghi porcini, stinco di maiale al forno con carciofi saltati, fritto vegetariano e rolata di coniglio grigio di Carmagnola. Il pane che accompagna tutte le pietanze è fatto in casa. Per chiudere in bellezza, zabaione caldo con torta alle nocciole delle Langhe DOP, torta Gianduia con crema Chantilly, bavarese alla panna con crema ai frutti di bosco, bunet, pere cotte al vino rosso, arance caramellate, torta di nocciole con crema pasticcera, sformatino al fondente, pesche ripiene o in alternativa una buona selezione di formaggi. Nella carta dei vini, che contempla una scelta di 150 etichette di sole produzioni piemontesi e in particolare "l'uomo di casa" Aurelio Allasia, marito di Paola, ha stilato una lista particolare di Freisa della zona, dal Chierese al Castelnuovo Don Bosco.

BAROLO (CUNEO)

Osteria La Cantinella

via Acqua Gelata 4/A, 12060 , Tel. 0173 56267 , Fax 0173 560017

osteriacantinella@tin.it

Coperti: Interni 30; Esterni 25
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 37 euro

Si trova in uno spiazzo panoramico, vicino all'imbocco della strada che conduce al castello medievale. Oltre a una caratteristica e suggestiva sala dal soffitto a botte con mattoni a vista, con bottiglie delle Langhe in esposizione, ha uno spazio esterno assai gradevole nella stagione calda. Nel menù creato da Nella Cravella, titolare e chef responsabile della cucina, piatti langaroli realizzati con materie prime di qualità che variano con le stagioni: come antipasto si può scegliere tra carne cruda battuta a coltello, grande misto salumi artigianali

(salumeria Spada di Demonte), bagna cauda con verdure di stagione, salsiccia cruda di Bra (macelleria Tibaldi Davide di Bra), salame caldo con lenticchie o vitello tonnato, mentre tra i primi (le paste sono tirate a mano) spiccano i tajarin al sugo di salsiccia, il risotto Carnaroli al Barolo d'annata, le pappardelle di 40 tuorli ai porri di Cervere e carciofi, la crema di zucca gialla con fagioli borlotti, gli gnocchi di patate della Valle Stura al Gorgonzola di Novara e noci, la zuppa di legumi. Tra i secondi brasato al Barolo, faraona al forno con erbette digestive, guanciale e testina di vitello brasata al Barbera, merluzzo al verde, salsiccia al sugo con lenticchie di Castelluccio, agnello sambucano al forno, lumache di Cherasco al verde. A concludere, selezione di formaggi DOP e dolci caserecci: speciale la torta di nocciole con zabaione di Moscato, la panna cotta al caramello e il salame dolce detto "del papa", perché si realizzava solo nelle grandi occasioni, come rara era la morte di un papa. La selezione dei vini (180 etichette regionali) dà spazio soprattutto alle bottiglie locali quali Dolcetto, Barbera d'Alba e al "re Barolo", con un'ampia scelta anche di mezze bottiglie (sappiate che in novembre e dicembre vengono organizzate serate di wine tasting). Due i menù degustazione: a 27 piccolo menù, a 32 quello della tradizione. Meglio prenotare.

BELLINZAGO NOVARESE (NOVARA)

Osteria del Mercato

via Miglio 30, 28043 , Tel. 0321 927217 , Cell. 349 3901375

osteriadelmercato@libero.it, www.osteriadelmercato.com

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

In pieno centro di Bellinzago, questa trattoria è la scommessa vinta dai titolari Lorenzo Bisagni e Silvia che, grazie alle esperte mani dello chef Donnino Bisagni aiutato da Michela zubba, propongono una cucina non tipica di queste parti perché molto legata al Piacentino. Ecco allora che la carta sciorina salumi tipici piacentini (coppa, salame, culaccia, lardo, pancetta), burtleina e torta fritta, sformatine di spinaci, paste fatte in casa come pisarei e fasò, tortelli di zucca e di magro, agnolotti e strozzapreti allo zafferano con zucchine e speck, ma anche risotto al Gutturnio e Toma, chicche di patate al Gorgonzola e noci. Interessanti anche i secondi di carne come lo stracotto, la fesa di tacchino flambata al Marsala con scaglie di mandorle, il brasato, il cosciotto di vitello al forno, il coniglio pancettato alla Malvasia, la tagliata di manzo. Dulcis in fundo ghiottonerie della casa come la spizzicona, il salame di cioccolato, la panna cotta, il tiramisù e la delicata torta di mele. Dal martedì al sabato a pranzo (escluso i festivi) menù a prezzo fisso a 11 euro, mentre la sera si può optare per il menù degustazione a 30 euro compresi i vini della casa. In cantina vini piemontesi, dell'Emilia Romagna e di altre regioni italiane fino a circa 100 etichette.

Ambiente semplice, luminoso e molto accogliente, che si sviluppa in un'unica sala con tavoli in legno e sedie impagliate, atmosfera informale e personale cortese. A chi si presenterà qui con la nostra guida in mano verrà offerto un bicchierino di Malvasia Passita di Piacenza.

BERGOLO (CUNEO)

Ristorante 'LBunet

via Roma 24, 12074 , Tel. e fax 0173 87013 , Cell. 334 2517793

lbunet@lbunet.it, www.lbunet.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: martedì, tranne da aprile a dicembre
Ferie: variabili in inverno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 37 - 40 euro

Vi sembrerà scontato quanto volete ma uno dei motivi, se non il maggiore, per arrivare fin qua, in un posto dove si è davvero coccolati: è il Bunet. È forse uno dei migliori dolci al

cioccolato che si facciano in Italia, prerogativa tutta piemontese. E quello che vi servono qua è uno dei migliori bunet. Ora fate due più due e sapete che dovete lasciare il posto a fine pasto per questa delizia. Anche se avventurandovi nel menù degustazione (proposto a 37 euro) composto da ben sette portate non vi sarà del tutto agevole attendere il dessert. Ovviamente scherzo ed enfatizzo per dirvi però che la tavola di Emilio Banchero è tra le più colte, tradizionali stagionali e deliziose di una regione che in fatto di buon mangiare è seconda davvero a poche. Personalmente io ho un altro motivo per arrivare fin qua: è l'invernale bollito misto. Fatto proprio come cucina comanda. C'è tutto, c'è soprattutto la cottura giusta, ci sono la testina e i nervetti, ci sono i tagli di carne (Piemontese) precisi, ci sono le salse di accompagno. È il mangiare opimo di una volta. Se ancora non vi ho convinto del tutto vi spiegherò che la cucina è praticata da un trio di affetti: accanto a Emilio che si muove anche tra i tavoli, ai fornelli ci sono la sua compagna di vita Janeth (Arrojo Molano che a dispetto del cognome sa più lei dei sapori del Piemonte di molti orecchianti della territorialità) e la sua mamma: la signora Angela, che dà alla cucina quel tocco di intimità familiare che la rende soave. Non sto a raccontarvi tutto il menù anche perché è variabile secondo stagione e secondo mercato. Mi limito a citarvi le specialità che sono la cifra di questo ristorante: rotondino in salsa antica, capunet di fiori di zucchini ripieni in bagnetta di piselli, fagottino al Gorgonzola naturale, cestino di sfoglia ripieno agli asparagi, ravioli al plin burro fresco e salvia, macaron al ragù di salsiccia, capretto al forno, bocconcini di cinghiale brado al civet, arrosti. Le verdure sono dell'orto di casa, le nocciole per i fantastici dessert sono autenticamente piemontesi, ma se già ho decantato il bunet e il bollito consentitemi di spendere due parole sul carrello dei formaggi che peraltro dà la cifra esatta della ricerca che Emilio conduce per esaltare la sua piemontesità. Sono

circa 70 diverse qualità di formaggio tutte a latte crudo. Un'apoteosi per i caciofili come il sottoscritto. Anche i dessert hanno la stessa qualità: imperdibili il semifreddo al torrone artigianale e Barolo Chinato, commovente il gelato di nocciole come quello al latte di capra, esaltante la mousse di nocciole al cioccolato fuso. In cantina vi è una scelta a dir poco raffinata: oltre 350 etichette (ovviamente tutto il meglio del Piemonte) cui tengono compagnia una buona carta dei distillati e un'altrettanto ben composta carta degli oli con una ragguardevole possibilità di 30 opzioni. In ultimo vi dirò che per i più piccoli hanno predisposto un menù speciale a 12 euro. Ma non aspettatevi la solita cotoletta e patatine fritte. Qui la banalità è bandita.

BIELLA

Caffè Ristoro Stazione Cucco - Libreria Notturna La Civetta

piazza Cucco 10/b, 13900 , Tel. e fax 015 26342 , Cell. 333 4707007

calilla@libero.it, www.lacivettadibiella.it

Coperti: Interni 55; Esterni 45
Chiusura: martedì e mercoledì; a pranzo

Ferie: febbraio o settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro

Nella trattoria di Benito Maria Possemato, dall'ambiente accogliente ed essenziale, i prodotti tipici del territorio come i salumi e i formaggi sono proposti come antipasti. La moglie Maurizia Negro prepara paste fatte in casa come agnolotti dal plin, polenta macinata condita con selvaggina e funghi porcini o con Toma biellese, rotolo di pasta e molte zuppe; tra i secondi troverete ricette tradizionali con qualche interpretazione originale. Da provare il brasato piemontese, gli arrosti e la selvaggina. Talvolta il menù prevede pure "incursioni" a base di pesce. I dessert della casa sono quelli della tradizione locale, come il palpiton, dolce con pere e amaretti (di Camburzano o di Mongrando). Buona la selezione dei vini con circa 50 etichette. Caratteristica particolare del locale è avere al suo interno una libreria aperta anche di notte, dove si può passare un piacevole dopocena; in estate invece si può cenare all'aperto nel piccolo dehors.

Ristorante Baracca

via Sant'Eusebio 12, 13900 , Tel. 015 21941

info@ristorantebaracca.it, www.ristorantebaracca.it

Coperti: Interni 30; Esterni 15
Chiusura: sabato e domenica

Ferie: variabili metà giugno-metà luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 euro

Siamo debitori a Sergio Prenna per questa segnalazione, la sua dritta è stata ottima e ben condivisa da noi del Mangiarozzo. Uno dei pochi ristoranti che fa cucina tradizionale biellese senza tradire le aspettative e il portafoglio. Iniziamo a vedere il menù che cambia secondo stagione e disponibilità del mercato: tra gli antipasti ottimi affettati misti, misto dal carrello, crudo biellese (fatto da un contadino "quasi" esclusivamente per Baracca), lardo biellese, salsiccia, tortino alle erbe, Toma alla brace, cotechino su patata lessa, insalata di nervetti, insalata russa, cipolle in agrodolce. Da non trascurare sono i formaggi piemontesi, tra cui una interessante selezione di Tome locali. Tra i primi preparati dalle abili mani dello chef Massimiliano Rasi trovate panissa, agnolotti (la pasta è fatta in casa) in sugo d'arrosto, pasta agli asparagi, polenta concia (veramente "commovente"); e poi i secondi con il classico bollito misto (vitello, lingua, testina, cotechino) molto apprezzato dalla clientela di Baracca, il brasato al Barolo con polenta alla brace (da leccare il piatto!), e l'immancabile e mai tramontata bistecca di Fassone alla brace. Dulcis in fundo bonet e torcetti. La lista dei vini stilata dal patron stesso Paolo Mancastroppa è piuttosto corposa. Annovera almeno una cinquantina di etichette diffuse tra Lombardia, Trentino e Friuli Venezia Giulia. La parte del leone ovviamente è rappresentata dai vini piemontesi: Barolo e Barbera (circa 40/50 etichette ciascuno), Fresie (più o meno 30) come i Dolcetti e i Nebbioli. In totale saranno più di 200 etichette considerati anche gli spumanti, ma non manca il vino sfuso della casa.

BORGOMANERO (NOVARA)

Trattoria dei Commercianti

via Cornice 35, 28021 , Tel. 0322 841392 , Cell. 333 3400724

info@trattoriadeicommercianti.it, www.trattoriadeicommercianti.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: martedì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

La trattoria, dall'ambiente familiare e rustico, si contraddistingue per la piacevole ospitalità che sanno offrire Mauro Agazzone, che ne è anche lo chef, e sua moglie Lucia. Si trova nel centro storico di Borgomanero, ricavata dalla ristrutturazione di una casa del Cinquecento; l'ambiente (diviso in quattro sale) è rustico con travi di legno a vista sul soffitto e camini a mattoncini, l'atmosfera calda e accogliente. Accanto al menù tipico (sempre alla carta) presente tutto l'anno, che prevede solo alcune variazioni stagionali ed è improntato alla tradizione, in base al periodo dell'anno potete trovare dei menù stagionali: in autunno quello tutto dedicato ai funghi o ai tartufi, in primavera agli asparagi. Per iniziare tortini alle

verdure, peperoni in bagna cauda, fragranze di verdure, carpaccio di cavallo o insalatina di coniglio; si può proseguire con un risotto, ottimi primi fatti in casa come gli gnocchetti al Castelmagno, i tagliolini con verdura di stagione, le tagliatelle, i ravioli ripieni di formaggio di capra delle valli piemontesi, gli agnolotti piemontesi nel loro sugo di arrosto, i maltagliati o le paste ripiene ma anche la zuppa di cipolle; gustosa la paniscia alla Commercianti, simbolo incontrastato della tavola novarese, preparata secondo una propria ricetta. Da non perdere le rosette di Borgomanero e il timballo di asparagi con Fonduta e grasso d'Alpe. Tra le specialità le carni, cotte anche alla griglia, soprattutto quelle di asino (il classico tapulone) e di cavallo servite come carpaccio, stufato e costata, oltre filetti di manzo o di cavallo, quaglia disossata farcita, brasati, salumi locali, pâté. Buona la selezione di formaggi del territorio, dal Bettelmatt ossolano al Gorgonzola naturale affinato per 200 giorni, alle Tome, ai Tomini vaccini e Caprini delle valli piemontesi. Tra i dolci prevalgono quelli al cucchiaio come il bonet, poi meringata, semifreddi o torta di pere e cioccolato. Accompagnano il pasto vini di produzione prevalentemente novarese e vercellese, per un totale di circa 320 etichette. Presente anche la carta dei distillati. Tutti coloro che si presenteranno con questa guida in mano avranno uno sconto del 5% sul totale!

Trattoria del Ciclista

via Rosmini 34, 28021 , Tel. 0322 81649

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: mercoledì

Ferie: settembre-inizio ottobre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Ex osteria, locanda e stazione di posta, questa trattoria a gestione familiare ha ormai compiuto ottantacinque anni e mantiene qualcosa dell'atmosfera di un tempo, ma soprattutto garantisce una cucina di tradizione novarese, grazie alla passione di Tiziano Godio e alla cucina di sua madre e di sua zia, le signore Maria e Armanda Mora, figlie di uno dei fondatori del locale (1925). Si può iniziare da buoni salumi locali di maiale, cavallo e asino (come il salamino d'asino), oppure una squisita insalata russa e carne cruda. A seguire, la classica paniscia, il risotto novarese con salame e verdure, risotti con funghi o asparagi, agnolotti al sugo di brasato, tagliatelle, ravioli e gnocchi, mentre come secondi sono da provare la trippa o i piatti di carne di cavallo come la carne trita al vino rosso (specialità della casa) e di asino (come lo stufato). Notevole pure il tapulone con le verze o picula, come veniva chiamata la porzione di tapulone. Da non perdere neppure la tradizionale cazzuola, un calorico piatto con lonza di maiale, piedini, costole, cotiche, salamini e verze. Se capitate in autunno trovate anche i formaggi della Valsesia. La cantina, con l'ampia scelta tra 400 etichette con tutti i vini locali rappresentati, racconta dell'amore di Tiziano per il vino. A pranzo menù fisso a 12 euro, mentre a cena si può usufruire del menù degustazione a 25 euro (bevande escluse). In estate si mangia anche nel portichetto, ma i posti sono limitati e conviene sempre prenotare.

BORGOSESIA (VERCELLI)

Trattoria Belvedere

via Solferino 31, località Agnona, 13011 , Tel. 0163 24095

Coperti: Interni 35; Esterni 15
Chiusura: martedì
Ferie: variabili in febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Locale rustico di solida tradizione piemontese a gestione familiare, che garantisce una scelta accurata delle materie prime e un menù d'impronta "casalinga" che varia con le stagioni e che ripropone ricette vercellesi con qualche piccola intrusione da parte della gastronomia cremonese. La signora Marinella Mussini è la chef e titolare del locale e fa tutto in casa, dall'antipasto al dolce; il fratello Francesco che ha origini cremonesi (ecco spiegato il perché ogni tanto si trovano piatti lombardi) si occupa della sala insieme con la figlia di Marinella, Simona, e cura il rapporto coi clienti. Tra gli antipasti, lingua in salsa verde o in bagnet rùss, zucchine in carpione e peperoni al forno, mentre in estate prevalgono piatti più leggeri come l'insalata di gallina o di lesso (proposto anche come secondo), i fiori di zucca in pastella oppure carne cruda battuta a coltello, autentica specialità; si

prosegue con gli agnolotti della casa, gli gnocchi di zucca o di ortiche, e i risotti. Tra i secondi, carni (tagliata di manzo, brasato) o pesci d'acqua dolce, come la specialità della casa: trote della Val Vogna con burro e salvia e pesciolini di fiume fritti. Speciali anche il tonno di coniglio, la tagliata di Fassone Piemontese e, in estate, il capuneit, polpette di carne di vitellone arrosto tritata e impastata con verdure, uova, Parmigiano, avvolte in foglie di rabarbaro alpino e fritte. In stagione piatti a base di funghi o di verdure ed erbe locali. Da assaggiare i formaggi locali ma soprattutto i dessert, tutti fatti in casa: la crostata di mirtilli, le pesche cotte con l'amaretto, il bonet e la torta di mele (in inverno però). In cantina 130 etichette. In carta anche un menù all'ora di pranzo dal lunedì al venerdì a 16 euro e uno a 19 euro.

BRA (CUNEO)

Osteria Murivecchi

via Piumati 19, 12042 , Tel. 0172 412394 , Fax 0172 432021

www.ascherivini.it

Coperti: Interni 100; Esterni 30

Chiusura: lunedì; sabato a pranzo e domenica a pranzo
Ferie: 10 giorni a gennaio; agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione

Maria Teresa Ascheri è un personaggio nella capitale "gastronomica" delle Langhe: Bra. Non foss'altro perché discende dalla dinastia di vignaioli Ascheri che sono tra i più celebrati produttori di vini lingotti. E proprio dalla cantina hanno fatto nascere questa osteria che condivide il progetto di ospitalità con l'albergo annesso. È lei che va a cercarsi al mercato e dagli artigiani i salamini e i formaggi giusti, è lei che sa indicarvi dove fare una spesa golosa. Questa curiosità gastronomica si riflette nella cucina del suo locale, caldo e di impostazione moderna, ben officiata da Gianmarco Bernocco, chef di notevole abilità nell'esaltare la ricetta di tradizione. Così nel menù compaiono salsiccia di Bra, carne cruda, zuppa di cereali e legumi, gnocchi al Castelmagno (ottimi!), ravioli al sugo d'arrosto, tagliatelle alla salsiccia di Bra, brasato al Barolo, finanziera, fritto misto alla piemontese, bagna cauda, arrosto di maiale alle nocciole, bocconcini di vitello al Barolo, trippa. E in chiusura torta di nocciole con zabaione, bonet, pere Martine al vino rosso. In stagione si possono gustare ovviamente piatti al tartufo bianco di Alba (ma il prezzo a quel punto sale). La carta dei vini comprende ovviamente tutta la produzione Ascheri più un'altra cinquantina di etichette. Buona anche la selezione dei distillati. Il menù varia settimanalmente e comprende 5 antipasti, 4 primi, 3 secondi con 2 contorni, formaggi e 4 dolci. Su ordinazione c'è pure il menù per i vegetariani e una proposta specifica per i bambini.

Osteria del Boccondivino

via della Mendicità Istruita 14, 12042 , Tel. 0172 425674 , Fax 0172 431570

info@boccondivonoslow.it, www.boccondivinoslow.it

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: lunedì; domenica, tranne in autunno
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Compare da sempre sul Mangiarozzo e non poteva essere altrimenti. Questo è stato (e tuttora lo è) il felice pensatoio gastronomico dei gran capi di Slow Food. Nata infatti come tavola di sperimentale conservazione della tradizione piemontese non solo l'Osteria Boccondivino si è evoluta mantenendo tuttavia la sua cifra di presidio del meglio della nostra campagna in forma di piatti, di prodotti tradizionali, di suggestioni gastronomiche. Inutile dire che la cantina è sconfinata e che l'accoglienza è pari alla qualità della proposta gastronomica. Insomma uno di quei posti che uno nella vita deve assolutamente provare. Ora a gestirla c'è la Cooperativa I Tarocchi. Ma non nel senso che la roba qui è furbetta, nel senso che loro guardando alla tradizione, conservano e prevedono il vero futuro della cucina italiana. Ci scherzo su perché i ragazzi del Boccondivino hanno una sottile ironia piemontese e sanno capire. Hanno introdotto quest'anno tre innovazioni: la prima sono le colazioni di mezzogiorno che offrono ad un prezzo di 19 e 21 euro, la seconda sono i due menù

degustazione a 29 e 34 euro (esagerati come suggestione, le bevande sono escluse ma anche perché qui potete bere da 10 a diverse centinaia di euro!) e la terza gradevole assai è che ora hanno un giardinetto (si chiama tecnicamente dehors) dove durante i mesi caldi offrono piatti freddi. Pensate sia una proposta in sedicesimo? Bene allora fatevi la selezione dei formaggi e dei salumi del Boccondivino e poi ne riparliamo. È semplicemente suggestiva. Il menù è ovviamente stagionale. Vi racconto un po' di piatti ma giusto per darvi un'idea. E le proposte le estraggo da vari menù che cambiano durante l'anno. Così potrete gustare: acciughe con salsa rossa e insalata fredda di trippa, carne cruda battuta a coltello e tartare di Fassone, in inverno insalata di lesso, bagnacauda, tajarin al sugo di salsiccia di Bra, zuppa di farro e legumi, brasato al Barolo, coniglio all'Arneis, faraona. Tra i dolci, preparati su ricette di antica tradizione, ottima la panna cotta. La scelta dei vini a bicchiere è ampissima. Siccome funziona da enoteca se quello che avete bevuto vi è piaciuto potete anche comprarvelo. I ricarichi giustificano il gesto.

BRIAGLIA (CUNEO)

Trattoria Marsupino

via Roma 20, 12080 , Tel. 0174 563888 , Fax 0174 563035

info@trattoriamarsupino.it, www.trattoriamarsupino.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: mercoledì; giovedì a pranzo
Ferie: gennaio; variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 37 euro
Menu: Tra la luna e i falò: tra Pavese e (si parva licet) Gambarotta, qui c'è l'anima di un Piemonte che non si è montato la testa, che non segue la moda, ma che è terra ricca (anche di fatica) di storia e di tradizione. Qui ci sono 980 etichette di vino e posso dirvi che se non fosse per quel maledetto palloncino dei gendarmi stradali non mi sarei più staccato dal bicchiere per provare e riprovare, degustare e sognare. Sognare cosa? Ma una vita buona, ma anche un passato più moderato quando la Trattoria Marsupino era una rivendita di sali, tabacchi e alimentari. Sì per non staccarmi da quelle atmosfere di paese, quelle chiacchiere infinite, per quei sogni di nebbia e di fantasia. I piemontesi si dividono in tre categorie: quelli pieni di smancerie che non dicono il vero neanche se li ammazzi, quelli che per cavargli una parola di bocca devi sudare le sette camicie, e quelli che parlano poco ma hanno lo sguardo lontano: inseguono un proposito, un miraggio, talvolta uno sproposito. Uno così è il mio amico vignaiolo Gianni Gagliardo (che il Dio Barolo ti protegga Gianni!), uno così è Piervincenzo Marsupino chef e continuatore della stirpe che gestisce da sempre questo punto vendita, oggi diventato una delle trattorie in assoluto migliori di tutto il Piemonte. Che cosa ha da farvi assaggiare Vincenzino? Tutto lo scibile gastronomico piemontese a condizione che cerchiate piatti di tradizione e non giochi di prestigio e a

condizione che siate rispettosi, come lui lo è, delle stagioni. Non posso ovviamente darvi conto di tutto il menù annuale. Annoto ciò che si trova più di frequente in carta. Pronti? Guardate che è un viaggio impegnativo soprattutto se state leggendo a quell'ora in cui lo stomaco comincia a rivendicare. Tra gli antipasti troverete: carne cruda e carpaccio di Fassone con salsa all'uovo, insalata di petto d'anatra con Tuma di Langa e confettura di cipolle rosse di Tropea, il "mio" prosciutto cotto all'inglese con salsa tartara, trancio di salmerino croccante ai tre cereali, composta di cardi gobbi di Nizza Monferrato e baccalà norvegese, baccalà norvegese mantecato con salsa al cipollotto dolce. Già qui potreste alzare le mani e dire sono sazio e felice. Ma rischiereste di perdervi il meglio: i primi piatti. Ve ne do sommario conto: ravioli di ortiche ai porri al burro d'alpeggio e salvia, gnocchi di patate al Castelmagno, agnolotti del plin di Roccaverano al timo e favette fresche, tajarin ai quaranta tuorli al ragù d'anatra. E sui tajarin devo per forza fare una notazione: sono tirati a mattarello tutti i santi giorni, sono di una consistenza impeccabile, profumano di cortile. Commoventi! E ancora una incursione tra i secondi mi/ci porta a esplorare: costine d'agnello scottadito, coniglio grigio di Carmagnola al timo, maialino da latte al forno con gli agrumi, stinco di manzo al Barolo, stracotto di vitello glassato con i carciofi di Albenga, suprema di faraona nella rete con il suo ristretto, carbonada d'asino con polenta di furmentin (è un granturco particolarissimo e sapido assai, la carbonada di origine valdesevaldostana e di fatto uno stufato, roba da esplorazione antropologico-gastronomica). Ma come ogni tavola piemontese che si rispetti qui non si possono voltare le spalle ai dessert che hanno questi nomi e cognomi: sorbetti vari fatti in casa, semifreddo al torrone con zabaione al Moscato d'Asti, bunet al caffè con nocciola tonda gentile di Langa, sfogliatina di mele Renette, tortino al cioccolato, crema gratinata alla lavanda, torta

all’ananas con gelato alla cannella, gelato al Passito di Pantelleria con cantucci alla nocciola e fragola, o in alternativa un’ottima selezione di formaggi. Vincenzino ha una certa mania per gli extravergine e se proprio non ha una carta comunque è in grado di suggerirvi alcune opzioni interessanti per esaltare la sua cucina. Che dirvi d’altro? Ah sì: che c’è un menù degustazione a 33 euro. Può bastare? No perché a uno che ha la passione per la cucina dell’ultimo Marsupino va dato merito di farsi le jambon da solo, di mettervi in tavola quando ci sono le escargot di Cherasco, di scegliere il miglior baccalà di Norvegia, di difendere e diffondere tradizioni che si chiamano finanziera e bollito. Per un’autentica gioia gourmande.

CALAMANDRANA (ASTI)

Ristorante Violetta

Valle San Giovanni 1, 14042 , Tel. e fax 0141 769011

info@ristoranteviolетta.it, www.ristoranteviolетta.it

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: martedì a cena; mercoledì; domenica a cena

Ferie: 10 gennaio-10 febbraio; variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Collocato in campagna, questo ristorante a gestione familiare di Carlo Lovisolo garantisce un'ottima cucina piemontese accompagnata da vini per lo più del Monferrato (circa 250 etichette tra produzioni locali e nazionali). Nel menù proposto secondo stagione dalla mamma Maria l'antipasto parte con carne cruda battuta a coltello, soufflé di verdura con Fonduta, peperone farcito, vitello tonnato, aspic di verdure con salsa alla senape. Tra i primi, agnolotti monferrini (una vera specialità), tajarin con funghi o al ragù e gnocchi con la salsiccia, seguiti da faraona farcita (richiestissima), finanziera rustica (il piatto tradizionale astigiano per eccellenza con cervella, animelle, filoni, creste di gallo e carne trita di vitello), stracotto di vitello al Barbera, rosolata di coniglio, stinco o capretto al forno e piccolo fritto misto. A concludere il pasto, semifreddo al torrone, bonet, crema al Porto, bavaresi di frutta. Ci sono anche due diversi menù degustazione uno a 35 e uno a 40 euro (entrambi i menù si intendono vini esclusi) e una buona selezione di distillati. Il locale dispone di un dehors per la stagione estiva e di un parcheggio proprio.

CALOSSO D'ASTI (ASTI)

Osteria della Gallina Sversa

via Battibò 9, frazione Piana del Salto, 14052 , Tel. e fax 0141 853483 , Cell. 348 2681505

info@gallinasversa.com, www.gallinasversa.com

Coperti: Interni 40; Esterni 25
Chiusura: martedì
Ferie: 1 settimana a gennaio
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 33 euro

La conduzione familiare, la posizione benedetta nell'Alto Monferrato a metà strada fra Alba e Asti tra colline rivestite di vigneti, la cucina semplice e casalinga ancorata alla tradizione territoriale fanno di questa osteria dal nome curioso un posto da visitare e annotare sul proprio taccuino. Rustico e piacevole, con pavimenti in cotto, pareti tinte di giallo piene di foto di famiglia, tovaglie a scacchi gialle e rosse, tavolini e sedie in legno, il locale, che un tempo ospitava un forno, è ricavato in una casa di campagna centenaria; alcuni tavolini, d'estate, vengono posizionati sotto la bella tettoia. L'apertura risale al giugno 2004, ma già dal 2006 è stata aggiunta una piccola saletta riservata che ne ha aumentato la capienza. Il servizio in sala è curato con gentilezza dalla titolare Emanuela Boursier insieme alla mamma Elena, mentre ai fornelli c'è papà Ediliano. È Ediliano, con la sua passione infinita per questo mestiere, che va personalmente sul territorio alla ricerca di prodotti di nicchia

altamente selezionati. Come, per gli antipasti, la carne cruda battuta a coltello, una qualità speciale fornita da un macellaio di fiducia, stuzzichini vari e il tortino di uovo e Robiola, acciughe al verde e vitello tonnato. Come le farine del mulino Marino di Cossano Belbo con cui Ediliano, unico al mondo, impasta a mano con una miscela di kamut e farro le paste lunghe tipo tajarin e le farfalle, che poi vengono condite con ragù di carne o di salsiccia. Come le patate di montagna che servono a preparare gli gnocchi. In stagione peperoni in bagna cauda, giardiniera, tartufo e funghi su prenotazione. Ma le specialità non finiscono qui: provate anche gli agnolotti gobbi ai tre arrosti (una gobba che spunta per via del ripieno abbondante!) o l'intramontabile vitello tonnato. Il coniglio ruspante di campagna viene lavorato in più fasi e servito sia a rollata, disossato con ripieno, che "sverso" al forno. E poi l'arrosto dell'avena, il brasato al Barbera, la tagliata di Fassone femmina, il carpione multiplo piemontese (in estate). Tripudio di dolcezza per i dessert fatti in casa, con il classico zabaione arricchito in semifreddo, con la panna cotta, il bonet, la torta di nocciole con zabaione, le crostate, il semifreddo alla nocciola, le pere caramellate al Barbera, la cassata alla piemontese (sentite gli ingredienti: Ricotta, panna montata dello chef, canditi fatti in casa, scaglie di cioccolato, salsa finale tipo marmellata fluida fatta con frutti di bosco e fragole). In alternativa plateau di formaggi con la mostarda e le marmellate della Gallina Sversa. In cantina 100 etichette: i rossi sono quasi tutti piemontesi, i bianchi provengono anche dal Veneto e dal Trentino, e fanno incursione anche alcuni vini siciliani e toscani. Da provare, in sostituzione del vino, la birra artigianale integrale del birrificio Beba, una delle migliori aziende artigianali italiane.

CARRÙ (CUNEO)

Osteria del Borgo

via Garibaldi 19, 12061 , Tel. e fax 0173 759184 , Cell. 335 6788205

info@osteriaborgo.it, www.osteriaborgo.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 0 euro
Menu: celiaci

In questo locale a gestione familiare, accogliente e caratteristico, campeggiano alle pareti le foto dell'antica Fiera del bue grasso, animale simbolo del paese. La cucina proposta da Giuseppina Cavarero, chef del locale, è fortemente legata alla tradizione: si possono gustare antipasti quali la carne cruda all'albese o i peperoni in bagna cauda, primi a base di pasta fatta in casa come i tajarin, i ravioli dal plin, gli gnocchi. In inverno c'è anche la minestra di trippe. Tra i secondi domina il mitico carrello dei bolliti misti di Carrù servito fumante nei sette tagli canonici (la carne è esclusivamente di razza Piemontese) con la salsa verde o con

le sette salse classiche: uno dei migliori in circolazione. E ancora scaramella arrosto, punta di petto di manzo cotta al forno a legna, stinco e coniglio in umido e uno squisito fritto misto (da maggio a settembre, il venerdì sera, c'è la serata tutta dedicata a questo piatto). Sul carrello dei dessert imbattibile è il classico bonet. Buona la carta dei vini con circa 400 etichette tra le quali spiccano soprattutto le produzioni della Langa e altrettanto interessante è la selezione dei distillati con una trentina di bottiglie esposte. Inoltre lodevole è la volontà di tenere diversi extravergine (circa una decina) da utilizzare a seconda del piatto che si sta degustando; interessante è l'alternativa del menù degustazione a 35 euro che comprende antipasto, primo, secondo e dolce. In carta pure il menù per celiaci a 35 euro sempre comprensivo di antipasto, primo, secondo e dolce. Vi segnaliamo che da settembre a ottobre il venerdì a cena trovate la serata dedicata alla bagna cauda. A chi si presenta con la nostra guida in mano verrà offerto un calice di vino!

CASTAGNITO (CUNEO)

Trattoria Ostu di Djun

via San Giuseppe 1, 12050 , Tel. 0173 213600

Coperti: Interni 50; Esterni 80

Chiusura: domenica; a pranzo
Ferie: ultimi 15 giorni di agosto; fine dicembre; inizio gennaio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani su prenotazione

Il locale, caratterizzato da un'atmosfera anni Sessanta e dotato di un bel cortile per i mesi estivi, offre una cucina di tradizione e un servizio assai originale. La gestione è familiare, con la cucina affidata alla signora Francesca e al figlio Luciano, mentre Sonia, compagna di Luciano, si occupa della sala. Il menù cambia ogni 15 giorni. Si inizia da antipasti come le bögache (pane fritto servito con lardo) per proseguire con buonissime paste fatte in casa (la specialità sono i ravioli dal plin), zuppe di verdure e legumi, tajarin, quaglia, coniglio, stinco e agnello al forno oppure brasato. Da non perdere, tra i dolci, la specialità della casa: lo zabaione al vino Roero ma anche il budino alla panna, le pesche ripiene con cioccolato e amaretti e il classico bonet. I vini vengono serviti solo in bottiglie magnum da un litro e mezzo che possono passare da un tavolo all'altro: col vantaggio di poter degustare più di un'etichetta (circa 290 tipologie, in prevalenza piemontesi). Su richiesta, hanno sempre la possibilità di offrire piatti adeguati sia per vegetariani che per bambini.

CASTELL'ALFERO (ASTI)

Ristorante del Casot

regione Serra Perno 76/77, 14033 , Tel. e fax 0141 204118

ivancus@alice.it, www.ristorantedelcasot.it

Coperti: Interni 40; Esterni 30
Chiusura: martedì; mercoledì
Ferie: 15 giorni in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Dalla statale il ristorante Del Casot si è trasferito in collina, in una sede e in una location sicuramente più piacevoli e accoglienti: un bel casolare giallo ocra vi ospiterà per farvi degustare una cucina d'impronta tradizionale seppur con qualche rielaborazione innovativa. Titolare nonché chef è Ivan Cussotti, coadiuvato dalla mamma e dal papà in sala. Le proposte sono alquanto varie: menù degustazione a 38 euro, menù vegetariano a 20 euro, menù per bambini a 10 euro, piccolo menù degustazione a 35 euro (tutti bevande escluse) e su richiesta anche piatti per celiaci. Cucina stagionale con pietanze create secondo disponibilità del mercato. Da non perdere in autunno le varie specialità a base di funghi, di tartufo bianco nostrano come il cuore di cardo con Fonduta e tartufo, i tagliolini al burro fuso e tartufo bianco e la cappella di fungo porcino al cartoccio. Ma vediamo cosa possiamo trovare in menù. Si inizia con vitello tonnato, carne cruda battuta a coltello con

giardiniera e Robiola di Roccaverano o peperone farcito, millefoglie di lingua col fegato grasso condita col pan brioche dorato; si prosegue con gnocchi di patate al Castelmagno, agnolotti gobbi d'Asti oppure risotti e tagliolini conditi in vari modi. Da non perdere la tradizionale bagna cauda e la cipolla cotta al sale e farcita alla moda del Casot. Tra i secondi domina la carne, con stinco di vitello al forno, bolliti, costolette, tagliate, filetti e una selezione di formaggi. Su prenotazione anche il fritto misto alla piemontese o l'antica finanziera all'astigiana (considerato in passato il piatto dei poveri e ora vera prelibatezza con i suoi innumerevoli ingredienti, dalle cervella ai testicoli di toro, al filetto di vitello e di maiale a dadini, dai bargigli di gallo ai fegatini e cuori di pollo, dai porcini all'agro alle verdure sottaceto). Per dessert il palato si delizia con lo zabaione al Vecchio Florio e le torte con le confetture fatte in casa. Da bere vini per lo più piemontesi, con prevalenza di Barbera, Grignolino, Dolcetto e Ruchè, ma anche Barolo, Barbaresco e qualche piccola presenza del Sud Italia (in carta circa 250 etichette). Locale climatizzato con terrazza estiva per i pranzi e giardino privato.

CERESOLE REALE (TORINO)

Chalet del Lago

borgata Pian della Balma 10, 10080 , Tel. e fax 0124 953128 , Cell. 340 2912420

info@chalet-ceresolereale.it, www.chalet-ceresolereale.it

Coperti: Interni 25; Esterni 35
Chiusura: martedì e mercoledì in inverno; mai d'estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

All'interno del Parco Nazionale del Gran Paradiso, in posizione panoramica sulla valle sottostante, si trova in un edificio costruito secondo il gusto alpino, in perfetto stile canavesano, un'antica residenza della fine dell'Ottocento con soffitti bassi, ambienti caldi. Situato a 1612 metri d'altitudine, in posizione fronte lago, il ristorante ha un delizioso dehors estivo che permette di pranzare o cenare all'aperto. A gestirlo è lo chef patron Alessandro Giove, che tra le varie specialità in menù ci propone: quintetto di salami, lardo con castagne e miele, insalatina di mocetta Toma e mele, flan di Toma con peperoni e bagna cauda, tortino di funghi con Fonduta Caprina, cipolle ripiene di Toma amaretti e uvetta, torta di formaggi e salvia con salsa al radicchio, fresse (fegatini di maiale) su insalatina variegata condita al limone. Seguono agli antipasti gustosi primi, alcuni con la pasta tirata a mano: agnolotti del plin ripieni di cavolo verza patate e Toma al salam'patata, tajarin integrali al sugo di verdure, agnolotti del plin ripieni di brasato conditi al burro o al cavolo rosso e salsiccia al timo, tajarin al pomodoro e funghi, gnocchi di patate alla crema di Castelmagno, polenta concia (ottima) o alla boscaiola. Tra i secondi: brasato al Barbera, stinco di maiale al forno, lonza alle prugne, cinghiale ai frutti di bosco, camoscio al civet, capriolo in umido,

tagliata di vitello con sale grosso e rosmarino, trota dell'Orco ai ferri o all'Erbaluce. Si finisce deliziosamente il pasto con ceresolino (bonet e panna cotta), pasticcio di mele, torta di cioccolato mandorle e pere, semifreddo alle noci e gelati. Inoltre ci sono specialità per tutti i gusti: c'è il menù degustazione con 2 antipasti, un primo, un secondo, dolce, caffè, vini e coperto inclusi a 30-32 euro, solo per gruppi con prenotazione obbligatoria escluse le domeniche estive; e poi menù per bambini a 11 euro e infine scelta di piatti vegetariani direttamente dalla carta o per celiaci (come le polente di tutti i tipi). Nella lista dei vini spazio alle etichette del Canavese e regionali e qualche vino toscano: circa 30 con prevalenza di rossi. Lodevole anche la volontà di tenere la carta dei distillati con Grappe ed amari alle erbe, degli oli, dei formaggi locali con scelte di Tome d'alpeggio e di cascina, Pecorini e Caprini accompagnati da miele e marmellate. Da segnalare che è stata installata recentemente una rilassante sauna; inoltre si organizzano anche serate a tema nel periodo estivo: a seconda delle occasioni il menù si basa su bagna cauda, pinzimonio con verdure cotte e crude, fritto misto alla piemontese e cosciotto di maiale intero al forno. verrà riconosciuto lo sconto del 5% per chi si presenterà con la nostra guida in mano!

CESANA TORINESE (TORINO)

La Locanda di Colomb

frazione Champlas Seguin 27, 10054 , Tel. 0122 832944 , Cell. 335 376061

paolo.colomb@libero.it

Coperti: Interni 50; Esterni 18
Chiusura: lunedì; tranne festivi
Ferie: 20 aprile-20 giugno; 10 settembre-1 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Tra Sestriere e Cesana, tra montagne percorse da numerosi ruscelli, la trattoria di Paolo Colomb, nata nel 1996 e ubicata in una vecchia stalla ristrutturata, offre un ambiente accogliente e un menù fedele alla tradizione montanara ma non privo di qualche influsso francese. Il menù creato dalla chef Lucia Colomb, sorella del titolare, annovera tra gli antipasti: carne salada, tonno di coniglio, lardo di Arnad con castagne glassate al miele, tagliata di petto di faraona in salsa di Digione, crostone con Seiras all'erba cipollina, Tometta di alpeggio con patate lesse e speck e peperoni in bagna cauda. Come primi agnolotti della casa al profumo di tartufo, gnocchi, pappardelle al ragù di selvaggina, triangoli di Ricotta e spinaci con salsa alle verdure, tortelloni di zucca, ravioli di Toma di alpeggio con trevigiana o di cervo con burro e salvia, pasta e fagioli. E poi ancora selvaggina come piatto forte, brasato al Barbera, cosciotto di maiale o di agnello o di capriolo al forno, stufato di cinghiale con salsa di mirtilli o di cervo ai porcini, lepre in salmì e petto d'anatra in terrina con carciofi e Fontina. Da provare il caponet, un involtino di verza ripieno di carne. Per finire, tarte Tatin con panna liquida, strudel, mousse al

cioccolato e, in stagione, coppa di castagne glassate al miele. Vini piemontesi e nazionali: in totale 130 etichette. Un pranzo completo bevande escluse oscilla intorno ai 35 euro. A tutti coloro che si presenteranno con la nostra guida in mano verrà offerta una degustazione dei digestivi di produzione locale.

CHERASCO (CUNEO)

Trattoria Locanda Pane e Vino

via Moglia 12, 12062 , Tel. e fax 0172 489108 , Cell. 328 8634448

info@trattoriapaneevino.com, www.trattoriapaneevino.com

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: variabili a gennaio e ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro
Menu: vegetariani su prenotazione celiaci

Situato nella zona dove si concentrano le industrie di Cherasco, lo storico locale di

Emiliana Morino, conosciuta con il diminutivo di Emy, che personalmente cura la cucina, vanta un menù di territorio legato alla tradizione langarola e varia in base alla stagionalità dei prodotti. Il pasto si apre con: vitello piemontese in tre modi, coniglio disossato cotto al forno ripieno di seirass e verdure con aceto balsamico, carne battuta al coltello con uovo di quaglia fritto, millefoglie di alici con patate pomodorini freschi e olive taggiasche, sformatino di zucchine con crema di tume d'Alba e sfogliatina con fonduta, asparagi al burro di malga con uovo in camicia e fonduta d'alpeggio, lumache di Cherasco gratinate al forno con panna e prezzemolo. Come primi: tajarin con sugo di salsiccia, gnocchi ai formaggi di Langa, risotto Carnaroli agli asparagi e lumache, ravioli dal plin ripieni ai tre arrosti con burro e timo o fettuccine al ragù d'anatra; come secondi, fritto misto alla piemontese (su ordinazione), stracotto di vitello allo Chardonnay; agnello al forno, coniglio alla langarola, sogliola alla mugnaia (i secondi sono serviti con verdure del mercato del giorno). Ma le specialità sono i piatti a base di lumache (Cherasco ne è la capitale!), alle quali è dedicato tutto l'anno un intero menù a 35 euro: gratinate, lesse, in capasanta, alla parigina. Volendo, ci sono anche dolci casalinghi, come il bunet delle Langhe, la panna cotta con frutti di bosco, il semifreddo al torrone e Moscato, il tortino caldo al cioccolato con gelato alla cannella, il sorbetto al limone e salvia, le fragole con gelato alla vaniglia, il tradizionale salame del papa (la degustazione dei dessert della tradizione sta a 9 euro), e una selezione di formaggi. Anche il pane, come la pasta e i dolci, è rigorosamente fatto in casa dalle esperte mani di Emiliana. La carta dei vini è molto ricca, con le 350 etichette prevalentemente regionali ma anche vini a bicchiere e un particolare menù con l'abbinamento di un vino diverso a ogni portata. C'è anche un'interessante carta dei distillati con 30 etichette; nel carrello una selezione di oli extravergine italiani. Trovate

inoltre un menù degustazione della tradizione a 35 con 3 antipasti, un primo, un secondo e un dolce; un menù per celiaci sempre a 35 euro (fanno parte dell'AIC quindi in carta ci sono sempre piatti senza glutine) e su richiesta si preparano menù per bambini e vegetariani. E per chi volesse pernottare sono a disposizione 4 camere. Sconto: in omaggio un aperitivo o un digestivo

CISTERNA D'ASTI (ASTI)

Ristorante Garibaldi

via Italia 1, 14010 , Tel. e fax 0141 979118 , Cell. 333 1784635

ilgaribaldi.vaudano@libero.it

Coperti: Interni 100
Chiusura: mercoledì
Ferie: 2 settimane in gennaio; 16 agosto; 30 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 euro

Ristorante d'albergo dalla cucina tradizionalmente piemontese con qualche nota creativa

che proprio non guasta. A gestirlo lo chef patron Bartolomeo Vaudano – coadiuvato da tutta la famiglia la quale quest'anno ha festeggiato i 71 anni di attività! – che segue la filosofia gastronomica della stagionalità e della tipicità. Subito vi segnaliamo che la pasta, il pane, i grissini e anche i prosciutti e i salami sono tutti fatti in casa. Le specialità nel corso dell'anno che potete trovare vanno dal jambone arrosto (il prosciutto fatto in casa) con salsina alle erbette agli agnolotti o ai tagliolini impastati con il Cisterna d'Asti, dal mitico fritto misto alla piemontese o dalla classica finanziera al gelato fatto in casa con mostarda d'uva (sempre confezionata artigianalmente) o alla torta di mele tradizionale con le spezie. Il menù comunque è sempre composto da un assaggio di 4 antipasti, primi fatti in casa, secondi e dolci. Nel bicchiere solo il Piemonte con circa 140 etichette. Buon rapporto qualità/ prezzo.

COSSANO BELBO (CUNEO)

Trattoria Universo

via Caduti 6, 12054 , Tel. 0141 88167

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì; martedì

Ferie: metà giugno; metà luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

In questa trattoria potrete gustare un menù stagionale e tradizionale, interamente "fatto in casa", che comprende antipasti come l'insalata di carne cruda battuta con olio e limone, il flan con Fonduta, il vitello tonnato e buoni primi ai funghi, ragù o burro e salvia. Tra le specialità Mauro vi consiglierà i tajarin ai porcini e gli agnolotti dal plin, preparati dalla moglie Maria Luisa Cortese, detta Marisa, regina dei fornelli. La domenica, a dar loro una mano, c'è anche la figlia universitaria. Tra i secondi sono sempre presenti il brasato (al Barbaresco, al Barolo o anche al Dolcetto), la selvaggina (in autunno-inverno), il capretto al forno (in primavera) e il coniglio arrostito al vino bianco; poi arrosti a rotazione in base alla stagione. Ottimi i dolci come il bacio con torrone, la panna cotta che qui chiamano "Nuvola" per la sua leggerezza, il bonet con amaretti, le pesche al vino Moscato (in estate) e la torta di nocciole. I vini proposti sono soprattutto quelli della Valle Belbo e in totale trovate una scelta di circa 25 etichette. Nel weekend è previsto un menù degustazione a 30 euro che va dall'antipasto al dolce, incluse bevande. Il plus del locale? La cordialità e la gentilezza di tutta la famiglia di Mauro.

CRAVANZANA (CUNEO)

Ristorante Albergo Da Maurizio

via Luigi Einaudi 5, 12050 , Tel. 0173 855019 , Fax 0173 855016

ristorantedamaurizio@libero.it, www.ristorantedamaurizio.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: mercoledì; giovedì a pranzo
Ferie: gennaio; 30 giugno-10 luglio; Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Locale a gestione familiare composto da due sale e una tettoia sotto la quale si può pasteggiare in estate. La famiglia Robaldo, alla quarta generazione, perpetua una tradizione iniziata nel 1902. Oggi al timone c'è Maurizio, affiancato dalla moglie Giuseppina Vazzotto – detta Pinuccia – che lavora ai fornelli. Offrono un menù che varia con le stagioni (in autunno trovate i profumati tartufi di Alba e i funghi dei boschi circostanti): nei mesi caldi galantina di tacchino con tortino al Murazzano e asparagi o baccalà in agrodolce, mentre in quelli freddi carne cruda all'albese (specialità sempre presente), baccalà con patate e olive e un piatto particolare rivisitato: le lasagne di castagne con patate, nocciole e broccoli. Tra i primi, ravioli dal plin al burro e salvia – o con asparagi e Fonduta in primavera –, tajarin al ragù di carne o con porcini, gnocchi di farina di kamut con pomodoro e basilico (in estate naturalmente). Come secondi agnello al forno, faraona alle erbe e bocconcini di cinghiale al Barolo; uno dei cavalli di battaglia del locale è sempre stato il pollo alla cacciatora. Il

menù degustazione è quello preferito dai clienti, ampio e conveniente rispetto alla carta: consta di 6 portate a 35 euro e lascia la scelta su alcuni piatti, come i primi. Il carrello dei formaggi vanta 30 diverse varietà, tra cui le squisite Robiole di pecora e di capra prodotte in valle. E visto che questo è il paese che produce più nocciole in Piemonte: torta di nocciole, mattone di nocciole, bonet di nocciole, o nella stagione estiva il gelato alla nocciola fatto in casa o la variazione con nocciole e salsa di fragole. Ricca carta dei vini con circa 300 etichette tra cui le migliori delle Langhe e piemontesi. L'albergo ha 10 stanze e il ristorante è davvero uno dei migliori in zona, valevole di una visita.

CUREGGIO (NOVARA)

Agriturismo La Capuccina

via Novara 19/B, località Capuccina, 28060 , Tel. 0322 839930 , Fax 0322 883691 , Cell. 335 6283827

info@lacapuccina.it, www.lacapuccina.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì e mercoledì; sabato a pranzo, domenica a cena

Ferie: prime 3 settimane di gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

A 3 chilometri dal casello dell'A26, tra le colorate colline di Cureggio, spunta questa incantevole cascina bianca e luminosa, circondata da un prato verde e una quiete agreste. L'azienda agricola dei coniugi Raffaella e Gianluca zanetta produce per sé formaggio di capra, conserve, frutta e alleva naturalmente vacche, capre e animali di bassa corte (i prodotti si possono acquistare nello spaccio aziendale attiguo all'osteria). Per l'agriturismo poi Gianluca prepara la pasta, il pane e i dolci a mano. Cavalli di battaglia sono gli agnolotti agli arrosti e i tagliolini, ma in carta potete trovare anche la terrina di coniglio della Valsesia con insalatina di stagione, lo sformato di spinaci e Ricotta, la carne battuta a coltello di Fassone Piemontese, il Vialone Nano del Basso Novarese alle erbe fresche di campo, il capretto della Capuccina con patate al forno e il semifreddo alle pere. Il tutto accompagnato da una buona carta dei vini che vanta ben 140 etichette, per lo più piemontesi. Da non perdere a fine pasto il mitico caffè della moka! Inoltre per soddisfare qualsiasi esigenza, Raffaella ha creato un menù per bambini a 20 euro, il menù per vegetariani e per i celiaci a 28 euro (bevande escluse) e un menù degustazione a 29 euro (sempre bevande escluse) con crema di patate con salsiccia di manzo, carne di Fassone Piemontese, terrina di bassa corte in insalata di stagione, agnolotti agli arrosti, riso Carnaroli del Basso Novarese con spinacio e Gorgonzola della Latteria di Cameri, arrosto di vitello Piemontese al forno, finocchi gratinati, bignè con gelato fatto in casa e zabaione

caldo, caffè della moka. In quanto agriturismo la struttura dispone anche di alcune camere molto confortevoli e ben arredate per il pernottamento.

DOMODOSSOLA (VERBANO-CUSIO-OSSOLA)

Antica Trattoria Piemonte Da Sciolla

piazza Convenzione 4, 28845 , Tel. e fax 0324 242633

www.ristorantedasciolla.it, www.ristorantedasciolla.it

Coperti: Interni 50; Esterni 24
Chiusura: mercoledì a cena; domenica a cena
Ferie: 15-21 gennaio; ultima settimana di agosto e la prima di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 24 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci su prenotazione

Ringraziamo Simona Parini per questa segnalazione: il locale di Giorgio Patrone si è infatti rivelato una gradevolissima scoperta. L'ambiente è informale e ben curato con note di particolare gradevolezza per le personalizzazioni effettuate dalla moglie di Giorgio, Lucia,

come la bella composizione di nespole fresche che adornavano la tavola; il piccolo dehors estivo poi è una vera vetrina sul mondo e sul via vai che in tempi remoti ha visto il passaggio di pittori, poeti e intellettuali: non a caso questa trattoria ancora oggi viene chiamata “Università Sciolla” per la forte connotazione culturale che vi si respira. La cucina si rivela semplice, casalinga ma non scontata, anzi. Tra le specialità di Giorgio potrete trovare (secondo stagione e disponibilità del mercato): gnocchi all’ossolana, pasta rustia (pasta con patate, fagiolo Marconi, formaggio, pancetta ed erbe aromatiche), capretto in umido, agnello al fieno maggengo, salumi ossolani (mortadella di fegato tipica), Violino Di Capra. Come dolci bonet, torta di pane e latte, torta all’amaretto o di castagne o di nocciole. Dolci tutti fatti in casa. Ottima e incantevole pure la proposta enologica con oltre 600 etichette selezionate dal sommelier di casa, Edoardo, figlio di Lucia e di Giorgio. Infine vi segnaliamo che in carta troverete un menù turistico a 23 euro, il menù di lavoro a 18 euro, il menù tipico a 28 euro, il menù a chilometri zero a 30 euro (tutti inclusi bevande), il menù per vegetariani a 25 euro e su richiesta per celiaci

LA MORRA (CUNEO)

Vineria del Barolo

borgata Serra dei Turchi 88, località Santa Maria, 12064 , Tel. 0173 500663 , Fax 0173

509230 , Cell. 338 2669092

vineria@gagliardo.it, www.vineriadelbarolo.com

Coperti: Interni 35; Esterni 20
Chiusura: mercoledì, tranne festivi
Ferie: febbraio; 10 giorni a luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Tempio dei tradizionali sapori della Langa e della terra piemontese questo gestito dallo chef patron Alessandro Neri. La filosofia gastronomica si fonda su una proposta di piatti tradizionali che variano settimanalmente, fedeli alle materie prime del territorio e alla stagionalità, che viene raccontata a voce da Greta che si occupa di officiare la sala. Alessandro invece lavora ai fornelli per farci assaporare le specialità della casa: le costate servite sulla pietra e il pesce crudo come sushi e sashimi (solo su prenotazione). Buona pure la selezione di formaggi tipici e rari al carrello e una vasta scelta di dessert fatti in casa. A disposizione anche un menù degustazione piemontese a 35 euro, uno a chilometri zero a 30 euro e un menù di pesce a 45 euro. Ma vediamo in dettaglio le diverse pietanze: degustazione di antipasti tipici serviti sulla pietra di Luserna, paste fatte in casa con ricette rigorosamente albesi, gnocchi di patate rosse con salsiccia e porri, tajarin 40 rossi d'uovo con ragù di coda di bue, ravioli tradizionali quadrati al burro montato ed erbe aromatiche, cosciotto di coniglio cotto a bassa temperatura con noci capperi e olive, ossibuchi di vitello in umido con polenta mantecata, costolette di agnello ripiene con panatura di rubatà e

rosmarino, costata di Fassone alla pietra, per il pesce (menù via del sale): antipasti di mare, tentacoli di polipo al vapore con patate olive taggiasche e capperi, alice marinate con crostini di pane cotto a legna, salmone norvegese affumicato al Nebbiolo con burro d'alpeggio e insalata di finocchio, frittella di bianchetti su insalatina dell'orto e pomodoro fresco, trenette al pesto con fagiolini patate e gamberoni, orecchiette pomodori secchi finocchietto e scampi con mollica tostata, branzino selvaggio al forno in manto di patate croccanti, trancio di ricciola alla maniera ligure. Dulcis in fundo crema catalana, tarte Tatin, mattonella all'albese, tortino semicotto al fondente Valrhona, semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato, gelato alla nocciola tonda Piemonte, tiramisù scomposto, sorbetti. Nel bicchiere un'ottantina di etichette e le produzioni di Gianni Gagliardo, la cantina dentro la quale il locale è ospite e per la quale vengono fornite anche proposte a bicchiere.
L'ambiente è rustico e luminoso, con arredi in legno, tovagliato bianco, ampie finestre e pareti color verde chiaro che ricordano i prati di montagna. Piacevolissimo mangiare nella bella stagione sotto il pergolato all'aperto, a 150 metri dal locale, in mezzo alle viti di Nebbiolo con la possibilità di merende sinoire sotto il pergolato immerso nelle vigne. Da segnalare che nel mese di gennaio si organizzano alcune serate a tema. Consigliata la prenotazione

LIMONE PIEMONTE (CUNEO)

Lu Taz

via San Maurizio 5, 12015 , Cell. 348 4446062

www.lutaz.it

Coperti: Interni 45
Chiusura: martedì; a pranzo in inverno
Ferie: giugno; novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 38 euro

Casolare tipico della campagna piemontese in pietra bianca e con un grande giardino dove godere della stagione calda. All'interno l'ambiente è rustico-chic, con muri in pietra a vista, soffitto e pavimenti in legno, scalini in pietra, un bel caminetto con sopra appese delle vecchie pentole in rame, fotografie d'epoca appoggiate sui mobili e stipiti delle porte in legno, squadrati e bassi, come le locande di una volta. Lu Taz nasce nel 1991 ed è proprio a questo antico casolare settecentesco che deve il nome: infatti "taz" in occitano significa "casa isolata". Ad accogliervi in sala Reana e Eldo Tosello, mentre a presidiare la cucina è l'abile chef Riccardo Tosello che propone una cucina all'insegna della tradizione e realizzata con materie prime sempre fresche del territorio e quindi con una carta che cambia giornalmente. A disposizione un menù "piccola degustazione" a 28 euro e uno degustazione a 35 euro; ma se volete godere di autonomia decisionale ecco a voi le specialità: a partire

dallo sformato di tapinabò con bagna cauda alle paste tutte fatte in casa (alla maniera tradizionale: 25 uova per 1 chilo di farina), tra cui notevoli i ravioli con burro e noci e la polenta di grano saraceno (solo in inverno), fino ad arrivare ai succulenti secondi tra i quali domina la cacciagione con la carne di cervo, il camoscio e il cinghiale in civet. Dulcis in fundo semifreddo alla nocciola e mitica bavarese alla crema con pere; chiaramente tutto casalingo. A innaffiare il tutto 140 etichette che interessano prevalentemente il Piemonte, la Toscana, la Francia e la Spagna. Nella stagione invernale i clienti possono usare la navetta che va dal paese al ristorante

MASARA (VERBANO-CUSIO-OSSOLA)

Divin Porcello

frazione Cresta 11, 28855 , Tel. 0324 35035 , Fax 0324 35944 , Cell. 348 2202612

divinporcello@tiscali.it, www.divinporcello.it

Coperti: Interni 70; Esterni 15
Chiusura: lunedì
Ferie: gennaio

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Nel cuore della Val d'Ossola, in questa caratteristica cittadina piemontese, spunta una locanda quasi fiabesca a vederla da fuori, ma così calda e accogliente all'interno che vi sembrerà di essere a casa vostra. L'ambiente è rustico-chic con travi in legno sul soffitto, muri in pietra a vista, sedie e panche in legno e tavole colorate dai toni del tovagliato sul giallo e sull'arancio, che trasmettono solarità e familiarità. Il Divin Porcello altro non è che il sogno realizzato di due grandi amici: Massimo Sartoretti, il titolare, e Gianfranco Tonossi, lo chef. La proposta gastronomica è tradizionale e fedele al territorio (molti ingredienti sono reperiti a chilometri zero) ed è racchiusa nel menù degustazione a 40 euro, bevande incluse. Le specialità della casa annoverano gli antipasti di produzione propria come gli squisiti salumi, gli gnocchi all'ossolana, i funghi e la laugera del Divin Porcello, ossia una pietra verde che veniva estratta nella bassa Val Bognanco e Antrona e su cui viene cotta la carne. Questa pietra, prima della cottura inaugurale, va unta per non meno di 24 ore con olio d'oliva e asciugata con carta assorbente, poggiata sul fornello domestico, sul barbecue o sotto una fiamma viva, e una volta portata a temperatura si mantiene calda come nessun altro prodotto; inoltre è molto usata come cottura perché dietetica, dato che non necessita di aggiunta di condimento. Ma ritorniamo ai piatti che Gianfranco manda in tavola: a cominciare dai salumi locali e formaggi degli alpeggi, continuando con le paste fatte in casa, i risotti al Prunent (un vino tipico ossolano) e le zuppe di cipolle o ai cereali, fino ad arrivare ai secondi con trippa, carni varie cotte sulla laugera, filetto al Bettelmatt del Kastel e maialino da latte al forno. Dulcis in fundo la sfoglia di mele caramellate e la torta di pane

latte, un dolce “povero” che veniva preparato una volta durante i giorni di festa. Ottima la carta dei vini che vanta una selezione di oltre 800 etichette. Da segnalare che sono state recentemente apportate alcune modifiche alla struttura: è stata ristrutturata la cucina a induzione, sono stati ricavati una nuova saletta per 15 persone, una nuova cantina con tanto di enoteca, uno spazio per la vendita dei prodotti tipici e dove organizzare degustazioni e aperitivi. Inoltre per chi volesse prolungare il soggiorno in questo angolo di Piemonte, Massimo ha predisposto anche 3 camere in stile tipico per il pernottamento.

MONFORTE D’ALBA (CUNEO)

Osteria La Salita

via Marconi 2/A, 12065 , Tel. 0173 787196 , Cell. 393 2776077

info@lasalita.it, www.lasalita.it

Coperti: Interni 45; Esterni 10
Chiusura: martedì; mercoledì a pranzo
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 35 - 40 euro

Cucina tradizionale cuneese quella proposta dallo chef Marco Saffirio, titolare del locale insieme con il fratello e la cognata. Il menù cambia ogni mese perché insegue le stagioni, ma le tipicità sono sempre racchiuse nel menù degustazione a 33 euro che prevede un bis di antipasti, un primo, un secondo o una selezione di formaggi e il dessert (bevande escluse). In carta si possono scegliere carne cruda battuta a coltello con mousse di Caprino, acciughe al verde con crostone di pane integrale, sformatino di asparagi con Fonduta di Raschera tra gli antipasti; seguono i primi con tagliatelle caserecce con polipo e carciofi, orzo mantecato con peperoni e acciughe, ravioli del plin al sugo dei tre arrosti (ottimi) e poi scottata di Fassone Piemontese con patate al forno (una specialità della casa), costolette d'agnello scottate profumate al timo, brasato al Barolo e la selezione di formaggi (grande o piccola). Si chiude con la ricreazione di fine pasto (cuore caldo al caffè, gelato alla Grappa, cioccolato al tabacco), il semifreddo alla menta con gelato alla liquirizia e arance candite, crespella ripiena di mele e crema al Marsala con cioccolato tiepido, la frutta di stagione. E poi menù colazioni di lavoro a 12-15 euro, menù salvapuntipatente (degustazione con 2 calici di vino) a 39 euro, menù con tre calici di vino a 44 euro. Ottima la carta dei vini che vanta una selezione di 600 etichette.

MONTALDO DI MONDOVÌ (CUNEO)

Ristorante Corsaglia

località Corsaglia 16, 12080 , Tel. 0174 349109 , Fax 0174 349108 , Cell. 349 1924152

Coperti: Interni 60
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 35 euro

Dalla vicina cittadina di Mondovì, seguite i cartelli per le Grotte di Bossea fino ad arrivare nella Valle Corsaglia. Troverete una location incantevole, immersa nella natura, che fa da scenografia al ristorante di Sebastiano Dho. Tra la strada e il torrente, questa fucina dei sapori del territorio cuneese ospita e rifocilla gli avventori del luogo. In cucina il nipote di Sebastiano, Mauro Nasi, che con maestria manda in tavola salumi misti di produzione propria, capra e fagioli, polenta alle ortiche con crema di funghi. E queste sono solo alcune delle specialità che in sala Margherita ed Anna, la moglie di Mauro, vi faranno gustare; in carta ci sono anche la terrina di selvaggina, le sfogliatine ai funghi, le tagliatelle al ragù di trota, gli agnolotti ai porcini, i filetti di trota alle erbette, i ganascini di vitello brasati. Dulcis in fundo cioccolatini al Rum, crostata di castagne e paste di meliga allo zabaione. A disposizione anche un menù degustazione piemontese a 27 euro. Da bere un centinaio di proposte di vino; e se le bottiglie vi affascinano nelle vicinanze potete visitare la Cantina con gli Antichi Sapori dei Dho, un vero e proprio laboratorio dei prodotti tipici. E agli

ospiti viene offerta anche una degustazione. Chi si presenterà qui con questa guida in mano riceverà uno sconto dell'8% sul prezzo totale.

MONTECHIARO D'ASTI (ASTI)

Trattoria Enoteca Tre Colli

piazza del Mercato 3/5, 14025 , Tel. 0141 901027 , Fax 0141 999987

info@trecolli.com, www.trecolli.com

Coperti: Interni 50; Esterni 45
Chiusura: lunedì-mercoledì
Ferie: variabili 1 settimana in gennaio; 18 giorni tra luglio e agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Dal 1898 questa trattoria offre una delle cucine più tipiche e legate al territorio del Basso Monferrato. L'ambiente è rustico ed elegante, con arredi, pareti e volte in legno; piacevole d'estate mangiare all'aperto sotto al pergolato che gode di una bellissima vista. Oggi è l'esperienza e la tradizione dei Gavello a guidare la filosofia gastronomica del locale; in

cucina Sara delizia i palati con le antiche ricette insegnate dalle nonne Giulia e Rosa, vere maestre della cucina “povera” della Langa. Tra le specialità insalata di nervetti, bistecchine di tacchino in carpione, acciughe al verde, agnolotti astigiani burro e salvia, tagliolini porcini e ortiche, coniglio nostrano alle erbe e olive taggiasche cotto al forno. In carta un menù degustazione a 30 euro (vino escluso) e menù a tema e/o rassegne gastronomiche (in bassa stagione) a 30-35 euro. A dare il calcio d’inizio, troverete le già citate acciughe al verde, il tondino di vitello in salsa tonnata, le bistecchine di tacchino in tiepido carpione, la terrina di asparagi su Fonduta, lo sformato di riso, il risotto zucchini e zafferano, le tagliatelle al ragù monferrino con vitello e salsiccia, i ravioli di borragine alle erbe aromatiche e pomodorini Pachino, il fiocco di vitello arrosto all’aceto balsamico e lo stinchetto di maiale al forno. A chiusura una degustazione di Robiole e Tome con mostarda e miele o con un bicchierino di Passito oppure in alternativa budino di panna su fragole fresche, pesca ripiena di cioccolato cotta al forno, mousse alla frutta e budino alla vaniglia e nocciole. Buona la carta dei vini con circa 100 etichette.

MONTEU ROERO (CUNEO)

Cantina dei Cacciatori

località Villa Superiore 59, 12040 , Tel. e fax 0173 90815

cant.cacciatori@alice.it

Coperti: Interni 50; Esterni 25
Chiusura: lunedì; martedì a pranzo
Ferie: 10 giorni in gennaio; 10 giorni in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 - 38 euro

La proposta gastronomica della famiglia Forno è dominata da una cucina casalinga fedele alla tradizione, alla stagionalità e alla territorialità delle materie prime, affidata alle abili mani di mamma Paola Castigliano. L'ambiente è rustico, l'atmosfera familiare e accogliente. In tavola si inizia con bignè di formaggio, albese di Fassone con salsa d'acciughe, rolata di coniglio con pomodorini Pachino e valeriana, sformato di asparagi con Fonduta, asparagi mimosa, insalata russa all'antica, anguille in carpione al Moscato, vitello tonnato, acciughe al bagnetto verde e rosso, tagliere dei salumi (lardo alle erbe, speck, salame cotto, salame di bue al Barbera, salsiccia di Bra). Tra i primi spiccano gli gnocchi alle Tome piemontesi, i tajarin (32 rossi d'uovo per ogni chilo di farina) al ragù di salsiccia di Bra, e i ravioli di borragine Seiras prosciutto e burro profumato, risotto al Brut mantecato al tuorlo d'uovo e Parmigiano Reggiano. Seguono i secondi con coniglio grigio di Carmagnola (Presidio Slow Food) cotto al forno, stinco di vitello al vino Roero, trippa all'Arneis, filetto di maiale al pepe verde e rosa, costolette d'agnello dorate, asparagi alla parmigiana, patate al burro e rosmarino, tortino di sfoglia con cardi, topinambur e bagna cauda leggera; buona la selezione dei formaggi. Dulcis in fundo fragole di Monteu Roero al limone e zucchero o con gelato, semifreddo alle fragole e cioccolato bianco, torta di

nocciole con zabaione caldo, panna cotta con salsa al cioccolato amaro o salsa alle fragole, mousse al caffè, budino di zabaione al Moscato e nocciole con salsa al cioccolato amaro, bonet, zabaione caldo con i biscotti di meliga fatti in casa. Ampia la carta dei vini con oltre 200 etichette delle migliori produzioni locali e nazionali. Fabrizio Forno il titolare, figlio di Paola, propone anche un menù degustazione a 26 euro (bevande escluse).

MORANO SUL PO (ALESSANDRIA)

Tre Merli

via Dante Alighieri 18, località Due Sture, 15025 , Tel. 0142 85275

Coperti: Interni 40; Esterni 15
Chiusura: mercoledì
Ferie: fine dicembre; inizio gennaio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 28 - 30 euro

Classica trattoria di campagna caratterizzata da una cucina semplice e tradizionale, rispettosa della stagionalità e della freschezza delle materie prime. Lo chef patron Massimo

Bobba propone un menù degustazione di formaggi a 25 euro, uno di carne a 28 euro e uno a 30 a base di rane e lumache; altrimenti manda in tavola agnolotti, ravioli di magro, una speciale “panissa”, ovvero un risotto tipico di Vercelli con salame e fagioli; e ancora arrosto di coniglio, anatra con peperonata, cotechino con polenta (in inverno), stinco di maiale, lumache e rane al verde o impanate. Ma se volete iniziare dagli antipasti, ecco a voi carpione, tortini di verdure e “salam d’la duja” (salame sotto grasso). A chiudere in dolcezza, il pasto bonet, torta di mele, bavaresi e salame al cioccolato. Nel bicchiere vino locale con una ventina di etichette. L’ambiente è rustico ed è diviso in tre salette; nella bella stagione è possibile mangiare anche all’aperto nel cortile esterno.

ORIO CANAVESE (TORINO)

Trattoria Barba Toni

via Torino 9, 10010 , Tel. e fax 011 9898085 , Cell. 347 1512530

alain.zanolo@fastwebnet.it, www.barbatoni.it

Coperti: Interni 30; Esterni 25
Chiusura: lunedì; martedì a pranzo, domenica a cena

Ferie: 10 gennaio; agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Nata nel novembre del 2001, Barba Toni è ormai una tappa per i gourmet che vogliono deliziarsi delle tipicità del Basso Canavese. Tra antiche chiese e rigogliose vallate, si erge il locale situato in un'antica cascina ottocentesca ristrutturata mantenendone la struttura originale. Così com'anche il gusto tradizionale è rimasto intatto fra queste mura, per volere dei coniugi Sara Ponzetti (in sala) e il marito Alain zanolo (in cucina). La loro proposta gastronomica è fedele al Piemonte; le materie prime sono reperite sul territorio e sempre secondo stagione. In tavola arrivano le specialità della casa: a partire dai classici della tradizione piemontese come il fritto misto, la bagna cauda, la tofeja, la pignata di fagioli, i bolliti misti; in inverno formaggi biologici della valle, funghi e tartufi bianchi. Il menù varia ogni due settimane mentre quello di pesce almeno una volta a settimana e secondo pescato. E allora potrete trovare piatti di mare come il tonno marinato al timo, il tortello di capesante e gamberi con ragù di zucchine e cozze, il filetto di cernia all'Erbaluce e pomodorini o il filetto di Sanato Fassone a coltello, la mousse di Tomino con mocetta canavesana, lo sformatino di cardo gobbo con Fonduta di Toma, il medaglione di foie gras con fiocchi di sale rosa ed aceto tradizionale di Modena, gli gnocchetti di patate con ragù di anatra, le tagliatelle ai gamberi di fiume, i tortelli di vitello e funghi con salsa ai funghi e Porto, il risotto Carnaroli Bio al Gorgonzola naturale e riduzione di aceto di mirtilli. Tra i secondi di carne: sottofiletto di vitello Piemontese al Carema, filetto di cinghiale glassato al miele ed Erbaluce, galletto allevato a mais alla piastra, controfiletto di agnello al rosmarino. Dulcis

in fundo l'immancabile bonet, semifreddo allo zabaione e gelati e sorbetti fatti in casa: frutti di bosco in millefoglie con sorbetto di lampone, gelato al fior di panna con sciroppo di violetta, zabaione al Passito di Caluso con i torcettini. A disposizione anche un menù per i più piccoli a 15 euro. Ampia e molto interessante la carta dei vini che vanta una selezione di 550 etichette, così come la selezione dei distillati di produzione nazionale e internazionale.

ORMEA (CUNEO)

Trattoria Il Borgo

via Roma 120, 12078 , Tel. e fax 0174 391049

gisellabelli@libero.it

Coperti: Interni 30
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 38 euro

Cucina del territorio tanto piemontese quanto ligure, data la vicinanza fra le due regioni, quella proposta dalla chef Gisella Belli che seleziona con grande attenzione e cura le materie prime, che devono sempre essere fresche e genuine. Come cavalli di battaglia troviamo antipasti caldi, ravioli di Ormea (ripieni di patate ed erbette) al rosmarino e pinoli, muscolo di vitello brasato nel vino Ormeasco, e cassatina di patate. Ma diamo ugualmente una sbirciata alla carta: fozza (tipico pane cotto sulla piastra) con lardo nostrano, tultea (raviolone di patate ed erbette) con Bruzz (formaggio tipico fermentato), sformato di porri con purè di fave, frittatine di zucchine flan di asparagi con Fonduta al Raschera, panizza di farina di ceci all'olio extravergine, polentine di grano saraceno con bagna cauda. Tra i primi: polenta saracena con panna porri e funghi, fettuccine di ortiche al ragù di funghi, malta glia ti di boragine al pesto con patate e fagiolini, tajarin di grano saraceno al sugo di coniglio; seguono i secondi con agnello al rosmarino con carciofi, coniglio al timo, cervo al civet, bocconcini di scamone di vitello alle olive. A chiudere in dolcezza budino di mele con crema all'amaretto, panna cotta con crema di lamponi, crostata di grano saraceno e marmellata di mirtilli, prugne cotte con la Grappa, mousse di fragole. Sandro Peirano, marito di Gisella e titolare del locale, si occupa della sala e vi darà consigli su come abbinare gli oli giusti – presenti in una carta specifica – ai vostri piatti, sul menù degustazione (a 25 euro) e sulla selezione di vini (circa 70 etichette) regionali e nazionali.

PIODE (VERCELLI)

Ristorante Residence Giardini

via Umberto I 9, 13020 , Tel. e fax 0163 71135 , Cell. 347 5934391

info@ristorantegiardini.it, www.ristorantegiardini.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: giovedì
Ferie: 2 settimane a novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 euro

Luogo di ritrovo frequentatissimo dai pescatori a mosca della zona e non solo. Ebbene sì, il locale si affaccia sulle sponde del Sesia, proprio sul tratto di fiume riservato a quella tecnica di pesca. I pescatori e gli avventori potranno godere di una vista incantata sul verde rigoglioso della Val Meggiana che da qui si apre e gustare una cucina accattivante e armoniosa, quella del ristorante Giardini. Da aprile 2010 c'è stato un cambio di gestione e ora alle redini del locale ci sono Marco De Dominici – lo chef – e la moglie Valentina

Peroni che invece si occupa della sala. In tavola piatti tipici della cucina piemontese-valsesiana rivisitati con modernità, creatività e sapienza: ventaglio “Giardini” (degustazione di 4 antipasti tipici valsesiani), bocconcini di trota di Mollia in carpione valsesiano ed in saor, antica ricetta della torta di pane alla valsesiana, bavarese alla birra di Cellio, spuma di gazzosa. La cantina conta circa 200 etichette di vino che ben si sposano con la proposta gastronomica di Marco; in menù troverete pure la carta dei dolci, dei caffè e dei distillati. Inoltre spesso si organizzano serate a tema: cena delle rane, cena del coniglio, dell’autunno, delle lumache ecc. Da ricordare per chi volesse prolungare il soggiorno in questo angolo della Valsesia che Giardini è anche residence, quindi dispone di locali per il pernottamento.

ROMENTINO (NOVARA)

Locanda La Torraccia

via Roma 26, 28068 , Tel. 0321 868375

Coperti: Interni 35
Chiusura: lunedì, martedì e domenica a cena; sabato a pranzo, tranne su prenotazione
Ferie: variabili in agosto

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Location incantevole e intima quella che fa da scenografia a La Torraccia. Romentino è un piccolo paese nel novarese, una bella chiesa, villette a schiera e alcune vecchie cascine che raccontano di un tempo che fu, quando questa zona era famosa per le sue risaie, quando il riso di Verona e quello di Novara e Vercelli era il migliore sul mercato, quando la terra era velata di bianco e la crisi era ancora un miraggio. Oggi a ricordare quell'epoca ci sono Elena Mocchetto, la titolare, e sua sorella Anna, la chef. La loro filosofia gastronomica è legata al territorio e alle tradizioni da un profondo affetto per la storia della loro terra piemontese. Ecco quindi che dai fornelli alla tavola arrivano le specialità tra cui spiccano ravioli con Tomino e fichi (le paste fresche e ripiene sono fatte tutte in casa), carni selezionate come l'Angus argentino e irlandese alla griglia e, infine, crostate casalinghe, torte soffici e gelati sempre di produzione propria. Piccola la carta dei vini con una quindicina di etichette, quasi tutte regionali. Il menù degustazione a 25 euro prevede antipasto, primo, secondo, dolce, acqua, caffè.

SAN MARZANO OLIVETO (ASTI)

Del Belbo Da Bardon

via Valle Asinari 25, 14050 , Tel. 0141 831340 , Fax 0141 829035

ferrobruna@inwind.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: mercoledì; giovedì
Ferie: 1 settimana dopo Ferragosto; metà dicembre-metà gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

La filosofia gastronomica della chef patronesse Anna Maria Torrero è la fedeltà alle ricette tradizionali del territorio monferrino, tanto è l'amore e la passione per la sua terra: il Piemonte. In sala Andrea e Gino Bardone – i figli di Anna Maria – accolgono gli ospiti e si preoccupano di consigliare le specialità della mamma. Queste sciorinano dalla carne cruda all'insalata russa, dai ravioli agli agnolotti del plin, dai quadrati monferrini agli gnocchi, dai tajarin alla classica pasta e fagioli, dal galletto al limone allo stinco di vitello al forno (piatto cucinato da 50 anni sempre nella stessa maniera), dall'immancabile Fassone al capretto delle Langhe, dallo stracotto di vitello brasato al Barbera al gran bollito misto alla piemontese con testina e lingua (solo il martedì). In stagione anche piatti a base di tartufo. Per concludere in dolcezza alcuni formaggi locali oppure in alternativa törò (focaccia dolce), mattone di Canelli (tiramisù asciutto, non morbido), bonet al cioccolato e altri dessert fatti in casa. Da urlo la carta dei vini che sfoggia 1600 etichette da tutto il mondo. Locale che ha fatto la sua storia e la sta ancora costruendo. Nato verso la seconda metà dell'Ottocento è sempre stato gestito dalla famiglia Bardone e oggi Anna Maria è la quarta

generazione. Se non è tradizione questa, cari amici del Mangiarozzo!

SAN SEBASTIANO CURONE (ALESSANDRIA)

Ristorante Corona

via Vittorio Emanuele II14, 15056 , Tel. e fax 0131 786203 , Cell. 348 7648413

corona300@tiscali.it

Coperti: Interni 65
Chiusura: lunedì e martedì; a cena
Ferie: fine giugno; inizio luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Proposta gastronomica legata alla tradizione quella della famiglia Fontana, che presidia la cucina di Corona da oltre tre secoli. Il principe della tavola, dato il territorio, è il tartufo; ma lo troverete solo dal periodo autunnale perché qui oltre alla territorialità, si segue il principio della stagionalità. Da provare assolutamente i ravioli conditi con Fonduta e tartufo

e le carni accompagnate da funghi e tartufo. In alternativa o nelle altre stagioni potrete gustare salame crudo di Brignano, lardo con miele d'acacia di produzione propria, involtini al prosciutto in gelatina, insalata russa, verdure ripiene e cotechino come antipasti. A seguire fantastici primi tra cui degni di nota i ravioli con ripieno d'asparagi o ripieni di carne con sugo ai porcini o ripieni di zucca all'aceto balsamico, i tortelloni di erbette al sugo di noci, gli gnocchi alla crema di latte o al Montebore. Succulenti i secondi: capretto, agnello, cima ripiena, costine di maiale con verze, "manzo all'inferno" immerso nell'aceto. A chiusura il classico bonet, monte bianco di castagne, zuppa inglese e gelati artigianali fatti in casa. Nel bicchiere il Piemonte con circa 200 etichette, mentre in carta è presente un menù degustazione a 50 euro. Su richiesta lo staff in cucina sarà felice di preparare anche pietanze adatte ai vegetariani, ai bambini e ai celiaci. A tutti coloro che si presenteranno con la nostra guida in mano verrà praticato uno sconto del 10%!

SANT'ANTONINO DI SUSA (TORINO)

Il Sentiero dei Franchi

frazione Borgata Cresto 16, 10050 , Tel. e fax 011 9631747 , Cell. 335 5270268

info@ilsentierodeifranchi.com, www.ilsentierodeifranchi.com

Coperti: Interni 28; Esterni 50
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Nome rubato alla storia in verità, dalla strada di passaggio che dal Valico del Moncenisio porta in Valle di Susa e che percorse l'armata di Carlo Magno per giungere alla battaglia delle Chiuse del 773. Ma il Sentiero dei Franchi non è sconosciuto neanche ai religiosi che lo ritenevano la via più veloce di collegamento fra le cinque abbazie valsusine (ancor'oggi percorribile per visitarle): Sacra di San Michele, Monte Benedetto, Certosa di Banda, Madonna della Losa e Abbadia di Oulx. Il locale sorge nel 1991 sui resti di una vecchia stalla settecentesca, nel cuore della borgata di Cresto. L'ambiente è rustico e accogliente con arredi in legno, volte a botte in mattoncini e muri in pietra a vista; l'atmosfera calorosa e familiare. Il menù recita piatti della tradizione piemontese, con qualche influenza valdostana e triveneta in onore delle esperienze professionali e delle origini dello chef patron Renzo Andolfatto. Fra i tanti antipasti da provare l'insalata russa, la lingua nel bagnetto verde e i formaggi di alpeggio locali; seguono i primi con la pasta di magro condita con le castagne, i tagliolini, i malfatti, gli agnolotti col sugo d'arrosto, gli gnocchi di Ricotta e spinaci al forno con panna e Gorgonzola (una vera specialità della casa). Anche i secondi non sono da meno con gustosa selvaggina, come cinghiale e capriolo, il caponet e carbonade alla birra; tutto sempre e rigorosamente accompagnato dalla polenta di Storo. Dulcis in fundo pan del conte (un'invenzione di Renzo), torta rustica con farina gialla, l'immancabile

bonet piemontese, la panna cotta e la bavarese con le castagne. La carta dei vini (80 etichette) parla solo piemontese, tanto che il locale è divenuto socio della recente Strada Reale dei Vini Torinesi. Nella bella stagione si organizzano degustazioni all'aperto nel dehors in mezzo al bosco, nel meraviglioso Parco Ilse Scholzel Manfrino. Inoltre il titolare ha aperto, adiacente al ristorante, anche un'area camper fornita di tutti i servizi, capace di ospitare una ventina di mezzi, più un'area parco attrezzata per picnic con chiosco bar all'aperto.

STROPPO (CUNEO)

Locanda Codirosso

frazione Ruata Valle 8, 12020 , Tel. e fax 0171 999101 , Cell. 380 5333955

locandacodirosso@libero.it

Coperti: Interni 20; Esterni 20
Chiusura: mercoledì
Ferie: ottobre-metà maggio, tranne su prenotazione di gruppi
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 20 - 30 euro

Location da favola, sembra quasi di essersi imbattuti nella baita di montagna di Heidi. Ambiente rustico, muri in pietra, arredi in legno, travi sul soffitto e pavimenti in cotto. In sala ad accogliere gli ospiti Nicola Veglia, mentre a presidiare la cucina è sua moglie Annamaria Piana. Protagoniste della tavola sono le verdure dell'orto che vengono utilizzate per preparare antipasti, condimenti di primi e per accompagnare i secondi. In carta si leggono prelibatezze, quali involtini di peperoni al forno con acciughe uvetta e pinoli, torta di zucchine e borragine, insalata di verdure grigliate e cereali, pappardelle con farina di castagne (le paste sono fatte in casa), maltagliati di grano saraceno con fiori di zucca ed erbe di montagna (sempre secondo stagione), gnocchi al Castelmagno, ravioles (una sorta di gnocchi di patate farciti con formaggio), timballo di verdure al forno, vitello, agnello e pollo. A concludere in dolcezza una piccola selezione di formaggi di capra dei produttori della valle con miele di castagno o in alternativa crostate di frutta con marmellate fatte in casa, salame di cioccolato, sorbetto di mirtilli e lamponi e torta di nocciole senza farina. Nel bicchiere vince il Piemonte con una trentina di etichette e qualche altra proposta nazionale (circa 50 produzioni in totale). Per chi volesse prolungare il soggiorno in questo angolo di paradiso, a disposizione degli ospiti alcune camere per il pernottamento.

Lou Sarvanot

via Nazionale 64, frazione Bassura, 12020 , Tel. e fax 0171 999159 , Cell. 380 5288852

lousarvanot@libero.it

Coperti: Interni 25
Chiusura: lunedì-giovedì, tranne festività; venerdì a pranzo, tranne festività
Ferie: gennaio- febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Locale tipico che propone una cucina semplice e genuina del Cuneese, con materie prime rispettose delle stagioni e reperite sul territorio. A capo del vapore una donna, la chef patronesse Silvia Massarengo che tiene a precisare che il menù cambia ogni due settimane e a seconda dei prodotti freschi che trova sul mercato. In carta potete trovare dal tortino di peperoni alla trota marinata alle erbe selvatiche, dal budino di salvia con Fonduta nostrale al frumentin (una specie di pasta di grano saraceno) condita con i fiori di zucchino fino al reale di vitello all'uvetta. Dulcis in fundo aspic di lamponi o crostata di fragoline di bosco. Tra i cavalli di battaglia di Silvia vi consigliamo di non perdere i ravioles e l'agnello sambucano. A disposizione anche un paio di menù degustazione: uno a 25 euro con tre antipastini, bis di primi oppure un secondo e un mix di dolci, l'altro a 30 euro e prevede 3 antipasti, 2 primi, un secondo e un assaggio misto di dessert fatti in casa. Ad annaffiare il tutto un centinaio di etichette di vini regionali e nazionali

TORINO

Antica Trattoria Con Calma

via Strada Comunale del Cartman 59, 10132 , Tel. 011 8980229 , Fax 011 8987198

concalma@concalma.it, www.concalma.it

Coperti: Interni 100; Esterni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

A cinque minuti dal centro del capoluogo piemontese, ecco una trattoria come noi del Mangiarozzo la intendiamo. A gestirla tre soci, tre amici: Renata e Giorgio Pristieri e Riccardo Chiaravalloti. Già nel nome del ristorante ritroviamo i principi del mangiar bene e del gustare i sapori del territorio, “con calma” per l’appunto. Il menù parla esclusivamente della tradizione gastronomica regionale; tutto, dalla pasta ai dolci, è fatto in casa dallo chef Alessandro Ferrero («Come quello dei cioccolatini», dice ridendo con noi). A darvene una prova il menù degustazione a 35 euro che prevede 3 antipasti, bis di primi, un secondo e tris di dolci (bevande escluse), il menù bambini a 25 euro e quello per vegetariani e per celiaci a 35 euro (3 antipasti, 2 primi, un secondo, degustazione di dolci). Ma se volete godere di autonomia decisionale ecco a voi la carta: antipasti misti alla piemontese, cartoccio di

filetto di trota su giardinetto di verdure con carpione tiepido, salumi tipici (salam d'patata, mortadella ossolana, salam d'turgia, salame di testa), insalatina di valeriana uovo Toma d'Alba sedano noci e pere, gratinato di Mustardela Gorgonzola e pane di segala, flan di porri e ortiche con Fonduta, tartare di carne cruda di Fassone con intingoli speziati e uovo barzotto, batsuà (piedini di maiale) all'antica con salsa remoulade (maionese con sottaceti, acciughe e aglio) e insalatina di finocchi per iniziare. Poi crema di carote e orzo con uovo di quaglia in camicia e sale marino integrale di Trapani, tagliolini al limone e barbabietola rossa, tortelli ripieni di anatra e cicoria con salsa al Barbera, timballo di ris an cagnon con ragù di fegatini, gnocchi di pane spinaci e Ricotta con salsiccia, polenta di antichi mais concia. Tra i secondi: torta verde su misticanza di insalatine, polletto" tonnato" con gratin di patate, cosciotto di maialino in crosta di capperi di Salina con mele sidro e lattuga scottata con aglio dolce e peperoncino, carbonade (cotta nel vino con cipolle) di castrato con bordura di polenta concia, frisse (polpette di carne di vitello e maiale con frattaglie) con sancrau di verza. Ma da non perdere sono la bagna cauda, il fritto misto alla piemontese e i bolliti. Dulcis in fundo un fantastico zabaione caldo con croccante di farina di mais, tortino al gianduiotto, bonet all'antica, tiramisù al caffè, Fonduta di cioccolato con degustazione di Barolo Chinato Cocchi, soufflé al cioccolato bianco e nocciole d'Alba con Maraschino, torta rovesciata all'arancia con gelato alla vaniglia del Madagascar, gelati e sorbetti, sempre fatti in casa. In alternativa una discreta selezione di formaggi locali. Nel menù sono disponibili anche pietanze adatte ai vegetariani e ai celiaci. Nel bicchiere vedrete solo il Piemonte con un centinaio di etichette e a consigliarvi in sala troverete Roberto Pristeri, sommelier di professione. Nella bella stagione è piacevole mangiare all'aperto sotto il pergolato centenario di uva fragola, mentre in inverno è incantevole cenare al tepore e alla

luce del camino nella sala principale o più intimamente nella saletta. Da segnalare che si organizzano anche corsi di cucina. Davvero un ottimo indirizzo, di livello. Chi si presenterà con la nostra guida in mano riceverà in omaggio il digestivo!

Antiche Sere

via Cenischia 9, 10139 , Tel. 011 3854347

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: domenica; a pranzo
Ferie: agosto
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale storico dal nome che romanticamente ci fa pensare al tramonto, ai vecchi tempi, ai sapori autentici di una volta. Qui questi sapori vengono riproposti con maestria dallo chef patron Daniele Rota, ristoratore dalla personalità dinamica e vivace, molto simpatica. La filosofia gastronomica che Daniele con sua sorella Antonella perseguono ricalca le orme delle ricette tradizionali piemontesi e le realizzano, per far onore alle stesse, solo con materie prime di qualità e reperite sul territorio. In tavola si comincia con gli antipasti piemontesi stagionali che prevedono vitello tonnato in estate, insalata russa, peperoni in bagna cauda, Tomini e salame di patate in inverno. Imperdibili i primi (le paste sono rigorosamente tirate a mano), tra cui dominano gli gnocchi di patate con la salsiccia, la busecca (la minestra di trippa), i tajarin alla piemontese e gli agnolotti al sugo di arrosto.

Come secondi vanno per la maggiore il coniglio al vino bianco, lo stinco di maiale al forno, le zucchine milanesi in carpione, il brasato accompagnato dalla polenta (in inverno), la carpionata mista. Per chiudere in dolcezza bonet al cioccolato con amaretti, zabaione con biscotti o con fragole, budino al torrone, crème caramel e la più buona panna cotta al mondo (Antonella ne è golosissima). In sala la mamma dei due Rota, Anna Maria, offre ai suoi ospiti un cordiale servizio e suggerisce, nella bella stagione, di sedersi all'aperto e mangiare sotto il caratteristico pergolato di uva fragola. Discreta la carta dei vini con un centinaio di etichette, per lo più regionali con qualche incursione friulana. Gli amici a quattro zampe sono i benvenuti.

Cerere

via Legnano 17, angolo corso Re Umberto, 10128 , Tel. 011 530470 , Fax 011 202793 , Cell. 329 0210826

info@trattoriacerere.com, www.trattoriacerere.com

Coperti: Interni 70; Esterni 18
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Una passeggiata gastronomica nella vecchia Torino. Ma anche visiva viste le foto che

pendono dalle pareti. Questo è quanto propone Cerere, un locale di solida tradizione con arredamento stile anni Cinquanta, tre sale ben distanziate, tavoli comodi e sedie idem, un giardinetto per i patiti della sigaretta e un dehors estivo di buon accoglienza. La cucina è piemontesissima, le proposte infinite. Una nota particolare va data alle acciughe fritte che tutti i venerdì vengono proposte o come sfizio o come corposo piatto. In cucina operano due vispi ragazzi: lui Mimmo con la mano felice per le carni e tutto ciò che è solidità, lei Daniela che con gentilezza tratta i primi, i dolci e tutto ciò che ha da essere soave. Gianni, il titolare, è un perfetto anfitrione. Non bada a risparmi sparagnini: aperitivino all'arrivo, amaro in chiusura. Il menù è stagionalissimo – ogni due mesi circa viene rivoluzionato – e le combinazioni possibili sono tante. C'è il degustazione che raddoppia ogni portata a 25 euro, c'è quello per i piccoli (che hanno sempre una sorpresa per loro) a 15 euro, quello del mezzogiorno (un primo, un secondo con contorno, mezzo litro di acqua o un quarto di vino, caffè) a 11 euro, quello vegetariano sempre a 25. Difficile fare campionario dei piatti data la sequenza con cui cambiano. Ma vi segnalo alcune buone cose. Tra gli antipasti Albese con champignon rucola scaglie di Grana e salsa yogurt alla senape, flan di castagne e porcini con Fonduta, vitello al sale e glassa di balsamico, purè di finocchi con carciofi fritti, vitello tonnato; tra i primi: agnolotti al sugo di arrosto, risotto con castagne, gnocchi al Seiras, tagliolini con zucca e pistacchi, cenci al rosmarino salsiccia e pistacchi. Ampia anche la scelta dei secondi tra i quali spiccano: merluzzo alla canavesana con polenta, stinco di vitello alle erbe e birra, filetto al lardo di Arnad, verdure di stagione in pastella (fritto leggero), ossobuco con albicocche (molto intrigante), rollè di maiale con asparagi (piatto insolito). Anche la selezione dei dolci è molto buona con nostra preferenza per la torta di nocciole, per quella di pane e per lo zabaione caldo. Su ordinazione, nei mesi

freddi, si possono avere anche piatti antichi della tradizione a giorni fissi: martedì, gran bollito con ruota di salsine; il giovedì, fritto misto (circa 16 pezzi tra dolce e salato); il sabato, bagna cauda, accompagnata da una gran varietà di verdure ma anche da Albese e uovo sodo. A chi si presenta con questa guida in mano prima dello scontrino, verrà applicato, solo la sera, uno sconto del 10% sul menù alla carta!

Taverna dell'Oca

via dei Mille 24, 10123 , Tel. 011 837547

info@tavernadelloca.com, www.tavernadelloca.com

Coperti: Interni 57; Esterni 20
Chiusura: lunedì; sabato a pranzo
Ferie: variabili prime 3 settimane di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Sapeste com'è strano sentirsi un po' più amici più si sta lontano. Sì perché a me mentre sto riscrivendo la cronaca felice delle serate all'Oca risuona nelle orecchie la vocina allegra di Valeria che ogni tanto si attacca al telefono e mi domanda: «Olà Mangiarozzo, come andiamo?». Ci manca che ci metta un bel "cerea" di mezzo e che mi mandi una "Tuma" per corriere espresso tanto per ricordarmi: «Che non puoi far passare dei mesi senza venire a Tooriinooo ». Hai ragione Valeria, da te e da quel sant'uomo di tuo marito, Dario, al secolo

Cavagnero tanto per capire che è gente piemontese da generazioni, bisognerebbe passarci le settimane tanto siete accoglienti e vitali, tanto siete premurosi, tanto sono buonissime le cose che ammannite ai vostri ospiti. L'ultima volta, ricordi? Ero venuto per farmi una mangiata dei vostri sublimi formaggi, quelli che andate scovando di cascina in cascina, e poi basta. Ma tu mi hai, come al solito, fregato. E senti 'sto Nebbiolino del Monferrato e senti 'sta Barberina fresca fresca che non puoi non mangiare con una fettina di salsiccia di Bra. E poi assaggiati 'sto Cortese che te lo do con un filo di tajarin e una spruzzatina di Castelmagno. Se non cominciavo a sventolare il tovagliolo come una bandiera bianca in evidente segno di resa dovevate chiamare una gru per portarmi in albergo. Ma del resto in questa tavola deliziosa che sta a due passi dal centro, che sembra un treno tanto è lunga e stretta (certo c'è la saletta al piano di sopra, ma chi ci va? Troppo bello essere coccolati da Valeria che sembra un folletto delle selve tra i tavoli), dove si ospitano quadri e mostre, dove tutto è decisamente moderato, dove l'arredamento e i colori cambiano di anno in anno perché lei non sa stare ferma, si passano serate e giorni felici. Ora capite perché Dario è un sant'uomo. Perché fatica la cucina tutti i santi, appunto, giorni con particolare predilezione per l'oca (che sia un influsso ebraico? Non l'ho mai chiesto, ma alla prossima approfondiremo) e con assoluta perizia sulla tradizione e territorialità piemontese e quando ha un momento libero il ciclone Valeria lo sbatte o a spostar mobili e tinteggiar pareti o in giro per Langa Monferrato, e alpeggi a cercare formaggi, salumi e tutto ciò che rende piemontesissima questa tavola. Vi ho raccontato ciò che mi premeva, ma giustamente voi volete sapere come e cosa si mangia. Il come è: bene. Il cosa: eccovelo. Tagliere di salumi e formaggi prevalentemente delle valli della provincia di Torino, plateau dell'oca (tagliere con salumi e preparati di oca), brasato al Barbaresco, madama la piemunteisa, agnolotti fatti

in casa, garganelli al sugo d'agnello stufato nel pomodoro e serviti con cacio di pecora, tajarin a coltello in guazzetto di oca affumicata e pomodori ciliegino, parfait di asparagi con petali di bresaola, scaloppa di fegato grasso d'oca all'aceto vecchio e Marsala, tasca d'oca ripiena con funghi porcini e budino di zabaione al Brachetto, torta di noci con gelato al fondente nero. Ovviamente, come si addice a coloro che hanno a cuore la ricerca continua, i menù e le proposte alla carta variano secondo stagione e secondo mercato: tagliere di salumi con prosciutto crudo Sauris con burro di cascina, insalata di gallina nostrana con Toma del lait brusc e sedano, mocetta di cervo affumicata servita con uva, pane nero e burro di cascina, muffin saporiti con porri e prosciutto cotto d'oca, torta brisé di baccalà e patate di montagna o alla Pasqualina con prosciutto d'oca e patate, sformato di zucca con Gorgonzola dolce, tartara di pescespada profumata allo zenzero e insalata di orzo; maltagliati in guazzetto di selvaggina e zucca croccante, risotto Carnaroli mantecato ai porcini freschi in cesto di Parmigiano o con zafferano e macedonia di verdure, spaghettoni alla chitarra di grano duro di Gragnano con sugo chiaro di polipo e olio piccante, zuppa rustica di piccoli legumi con pasta all'uovo, raviolacci di oca e zucca alla crema di Mascarpone, orecchiette alle triglie di scoglio e zucchine saltate; tagliata di pescespada fresco al sesamo su salsa alla senape, treccia di branzino in crosta di olive e pomodorini, insalata tiepida di sogliola e asparagi in salsa tartara, stecconi di polipo e gamberoni alla piastra, scaloppa di branzino in padella con pomodorini e olive taggiasche, filetto di Fassone alla griglia su Fonduta di Parmigiano e asparagi, medaglione di coniglio grigio nostrano all'Erbaluce di Caluso con verdure primaverili, spezzato di cinghiale in salmì con croste di polenta di antichi mais piemontesi, petit rollè di vitello al forno con farcia di melanzane e Raschera. E se volete occasioni d'incontro non dovete far altro che informarvi

quando l'Oca propone serate a tema e, facendo parte dell'Associazione Arte in tavola-Maestri di ospitalità, organizza serate flambé, serate con varietà di formaggi tipici locali o serate con degustazione di vini (vi dico solo che la carta dei vini conta ben 300 etichette!). Aggiungo solo che ci sono sono tre menù degustazione (il Piemontese a 28 euro, il Pesce a 30 e l'Oca a 32 e quest'ultimo è un trionfo di piemontesità con accenti creativi in cui Dario Cavagnero mostra la sua solida preparazione tecnica) dai quali ottenere ampia soddisfazione. valeria e Dario praticheranno lo sconto del 10% a chi si presenta con Il Mangiarozzo 2011!

Trattoria L'Oca Fola

via Drovetti 6/g, 10138 , Tel. e fax 011 4337422

info@ocafola.it, www.ocafola.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica; a pranzo
Ferie: variabili in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 26 - 36 euro
Menu: celiaci

A due passi dal centro storico, nel quartiere di "Cit Turin" (piccola Torino), nel 1998 è nata la trattoria di Claudio Tencone, Dario Elia (anche chef) e Antonio Massimo Miglietta. Il

nome racchiude tutta la vivacità e la spensieratezza delle aie contadine ("fola" vuol dire matta), delle trattorie di una volta, quelle fedeli alla tradizione gastronomica delle Langhe e del Monferrato. Dario prende spunto proprio da queste memorie e dalle ricette che fin da piccolo la mamma Maria gli ha insegnato e ogni giorno elabora un menù fisso. In tavola aprono le danze gli antipasti misti con crema di formaggi al tartufo e nocciole e verdure ripiene al forno; a seguire agnolotti al burro e salvia, chicche all'ortica e Gorgonzola, crema di porri con patate e asparagi, zuppa di riso e latte con castagne, risotto con le rane o alla montanara con porcini e salsiccia. Gustosissimi i secondi tra cui spiccano stracotto di vitello alla boscaiola, brasato e arrosto di carni miste. Da non perdere la galantina di pollo in salsa brusca alle acciughe e stufato di Fassone ai porri (questa ricetta e quella della salsa brusca potete trovarle spiegate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Dulcis in fundo l'immancabile bonet, la coppa alla crema di Seiras, la torta langarola alle pesche e amaretti e la crema di mele alla monferrina (con amaretti e cacao amaro). In ogni caso i piatti variano in continuazione perché la cucina de L'Oca Fola segue le stagioni e prepara in base alle materie prime fresche che riesce a reperire sul territorio. Menù degustazione piemontese a 36 euro (detto Ghiotto) che Dario cambia ogni giorno e affianca al menù "Leggero" a 26 euro. E per i bambini? Non preoccupatevi perché esiste un menù appositamente studiato a 18 euro. Massimo è il sommelier del trio e in sala vi consiglierà col suo fare amichevole e cordiale quale bottiglia di vino abbinare tra le 150 etichette rigorosamente piemontesi presenti in carta. Inoltre i celiaci qui verranno ampiamente soddisfatti. L'ambiente è rustico e accogliente, con soffitto a volta in mattoncini, arredi in legno e tovagliato raffinato. Si prenotano cene a tema: bagna cauda, bollito misto, finanziera ecc.

Tre Galline

via Bellezia 37, 10122 , Tel. 011 4366553 , Fax 011 4360013

info@3galline.it, www.3galline.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: lunedì a pranzo; domenica
Ferie: 6-31 agosto; settimana di Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 50 euro

Qui si respira a pieni polmoni la storia di Torino. A cominciare dalla zona: siamo nei pressi di Porta Palazzo e del suo celebre mercato. Inoltre le Tre Galline è il più antico ristorante della città: pensate che su queste sedie ci è stato anche Cesare Pavese. Fuori una vecchia insegna cigolante, dentro l'atmosfera di una vecchia osteria che vi rapirà il cuore. Tutto è in legno: sedie, tavoli, pareti, bar, soffitto e persino il pavimento. L'ambiente è rustico, diviso in tre salette; l'illuminazione fievole dà quel tocco di romantico e intimo che vi farà sospirare e pensare che siete tornati indietro nel tempo. In sala cordialmente vi accoglie Riccardo De Giuli, il titolare, che propone un menù degustazione stagionale a 40 euro e uno tradizionale piemontese a 55 euro; entrambi prevedono un paio di antipasti, un primo, un secondo e un dessert. La cucina, officiata dall'abile chef Loredana Fiorio, è improntata su ricette e materie prime del territorio; le sue specialità classiche sono pensate per scandire la settimana: il lunedì e il martedì sera è dedicato al carrello degli arrosti, il venerdì a cena al

fritto misto alla piemontese, il sabato sera alla bagna cauda (in inverno) e dal mercoledì al sabato è la volta del carrello dei bolliti. Imperdibili gli agnolotti tra i primi, il bonet e la panna cotta tra i dessert. Buona la carta dei vini con ben 300 etichette, per lo più regionali, ma non mancano le migliori produzioni nazionali.

VALENZA (ALESSANDRIA)

Trattoria Del Ponte

S.P. per Pavia 12, 15048 , Tel. 0131 952312 , Cell. 333 6698690

trattdelponte@virgilio.it

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: sabato; a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Location incantevole con un panorama che spazia dalle acque del Po ai campi, dalle cascatelle sotto il ponte (dal quale la trattoria prende il nome e che è in piedi dal 1847) alle

barche colorate, dalle risaie della Lomellina alle meraviglie del Parco fluviale della Garzaia. Di tutto ciò potranno godere gli avventori che decideranno di mangiare all'aperto, sul terrazzo del locale (nella bella stagione). Qui dal 1971 la famiglia Davite accoglie i viandanti e propone loro una cucina semplice e di territorio. Dai fornelli alla tavola la chef Laura manda per lo più piatti "estinti" della tradizione piemontese, a base di pesce del fiume, lumache e rane. Tra le specialità della casa spiccano le fritture di pescetti, l'anguilla alla memoniese; ma non mancano gli agnolotti di asino, il classico caponet, i bolliti, il salame nostrano, il pesce in carpione, la cacciagione e gli stufati d'asino. In sala Marco – il titolare – ci consiglia di bere il vino locale o in alternativa una bottiglia a scelta tra una quindicina di etichette. Chalet in legno, anche bar.

VERBANIA (VERBANO-CUSIO-OSSOLA)

La Latteria

piazza San Rocco 6, località Intra, 28921 , Tel. e fax 0323 53447 , Cell. 348 3712406

Coperti: Interni 80; Esterni 50
Chiusura: mai
Ferie: mai

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Attraversato l'imbarcadero vecchio sul lungolago di Intra, basta imboccare dopo una decina di metri un vicoletto et voilà, sbucate in piazza San Rocco, luogo carico di fascino e suggestione. Qui, al numero civico 6, campeggia l'insegna del locale gestito da oltre 10 anni dai giovani titolari, Monica Martinelli e Samuele Spadaccini. Il locale presenta uno stile rustico, intimo e informale, pavimenti in sasso, tavolini in legno, tovagliette di carta e bei bicchieri da vino. Nella stagione calda si può mangiare all'esterno godendo della vista della piazza e del lungolago (Maggiore). Nel vecchio locale (dall'altra parte della strada), che è stato per decenni una vera latteria, hanno aperto un wine bar, il Mal Mosto, affidato alle cure del giovane Marcello; è aperto dalle 17,30 alle 3 di notte e offre piatti freddi, formaggi di capra, salumi della Val Vigezzo e della Val Formazza e pesce in carpione in abbinamento ai vini. Ma torniamo in Latteria. La carta varia ogni 40 giorni seguendo le stagioni, con alcuni piatti simbolo sempre in menù, come i mitici gnocchi di Castelmagno in cialda di Parmigiano. Monica, ai fornelli, è l'artefice di tali delizie. Partendo dai prodotti della sua terra e da una cucina essenzialmente di tradizione il suo estro creativo può sconfinare, talora per innata – e legittima – curiosità, verso preparazioni più esotiche. Tra gli antipasti vanno segnalati il pesce di lago in carpione (altro classico di questa tavola) e lo sformatino di zucchini con crema di Bettelmatt. Da provare i ravioli di farina di kamut con asparagi e filetti di pesce persico fatti a mano da Monica. Il pesce di lago domina anche i secondi: in stagione coregone e lavarello; quanto alla carne solo tagli selezionati come

Angus irlandese, tagliate e filetti. Speciali i formaggi, dagli erborinati e formaggette di capra alle Fontine della Val Formazza, al blasonato Bettelmatt, da gustare con mieli e confetture abbinati. Caserecci pure i dolci: bonet, panna cotta, crostate di marmellate e una deliziosa crostata di limone e rosmarino. In estate, gelato alla frutta fatto in casa servito in un cestino di pasta fillo con frutta fresca. La cantina è molto ricca e include una scelta di oltre 180 vini, tra piemontesi e nazionali. Nel menù generale ci sono piatti specifici per vegetariani e celiaci. Meglio prenotare!

Osteria Boccon di Vino

via Troubetzkoy 86, frazione Suna, 28925 , Tel. 0323 504039 , Cell. 338 9254480

Coperti: Interni 35; Esterni 24
Chiusura: martedì, mai in estate; mercoledì a pranzo
Ferie: variabili in febbraio o novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

In una frazione di Verbania, questa rustica ed elegante trattoria a gestione familiare nei pressi del lago offre un ambiente caldo e piacevole e una cucina di territorio a base di ingredienti scelti con cura. Sia gli interni che l'esterno, con la panoramica vista sul lago, trasmettono un gradevole senso di intimità. La signora Renata Perelli sta in cucina, coadiuvata da Barbara Buzzi in sala. Le specialità più richieste sono sicuramente le tartare di manzo, le lumache alla bourguignonne, i tajarin alla bottarga, la polenta con spezzatino di

cinghiale o bagna cauda, i piatti a base del tartufo nero estivo, gli spaghetti con vongole, la tartare di pesce, le acciughe al verde, la mousse all'amaretto. Ma scorriamo il menù in dettaglio: tra gli antipasti si possono gustare salumi come il lardo con il miele, la carne secca, l'insalata di polipo, il vitello tonnato, le ostriche o la Fonduta di formaggio. Come primo trovate dei tajarin con diversi condimenti, zuppa di cipolle, tagliatelle e gnocchi artigianali; gli gnocchi in particolare vengono preparati con la Ricotta o con la bottarga, al ragù o allo zafferano. Da provare anche la pasta e fagioli e la trippa. I secondi piatti spaziano dal rognone trifolato al Cognac con purè al fegato alla veneta, dalla carne alle trotelle di fiume pescate nei laghi alpini (non di allevamento) e dalla zuppa di pesce fino alla costata di manzo o al pollo al curry con riso pilaf (in estate). Ottime anche la fondue Chisone e la bourguignonne di formaggi. Dessert più o meno tradizionali: panna cotta, sorbetto al Moscato, crostate, gelatine di mele, Whisky e cannella, alla camomilla con le spezie e l'anice. Nella carta dei vini una quarantina di etichette, in prevalenza regionali, con qualche produzione da Sicilia, Liguria, Trentino, Toscana. Menù per bambini a 10 euro. A partire dalle 19 il locale propone aperitivi con degustazioni enogastronomiche a base di ostriche direttamente dalla Bretagna e Prosecco Millesimato Astoria.

Osteria del Castello

piazza Castello 9, località Intra, 28921 , Tel. 0323 516579 , Cell. 335 5954563

info@osteriacastello.com, www.osteriacastello.com

Coperti: Interni 60; Esterni 60

Chiusura: domenica
Ferie: 1 settimana da Natale a Capodanno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 28 euro

Massimo Maestroni tiene le redini di questo locale con grande padronanza e grandi sacrifici. Ma i risultati si vedono. Lo gestisce da 16 anni e cura personalmente la sala e la cantina, mentre in cucina, da almeno 13, c'è il giovane chef Manrico. L'osteria esiste dal 1905, l'ambiente è casalingo e informale, con arredi rustici, sala al pianterreno con pavimenti in beola, mentre al piano superiore ci sono un vecchio pavimento in legno e soffitti affrescati del Novecento, tavoli e sedie in puro stile osteria. In estate si mangia anche sulla piazza sotto un pergolato. I menù sono particolari, scritti a mano e decorati con le etichette dei vini. Sì, perché qui il vino è un ingrediente fondamentale. I vini proposti sono 400, solo italiani (e prevalentemente piemontesi, con ampio spazio al Friuli e Trentino Alto Adige), ma non esiste una carta: «Le bottiglie sono tutte a disposizione e si può bere tutto quello che c'è», dichiara Massimo. E si stappano bottiglie ma si beve anche molto vino a bicchiere, rigorosamente balloon. Questo perché, a fianco del locale, c'è la Bottiglieria del Castello, punto di vendita e di degustazione. Inoltre a "contorno" troverete un'ampia carta di distillati con circa 50 tipi di Grappe, 30 Rum, 30 Whisky. Quella di Massimo e Manrico è una cucina spartana che offre quotidianamente, oltre alle proposte della carta, alcuni piatti del giorno: almeno 4 primi e 2 secondi diversi. Gli antipasti sono fra le specialità della casa: in inverno piatti di salumi (prosciutti crudi, mocette, lardi) e formaggi selezionati di capra e di mucca delle valli locali; in estate coregone in carpione, carne di

Fassone battuta a coltello, vitelli tonnati, costate, entrecôte, tagliate, classiche Fiorentine, filetti, carpacci di carni solo di razza Piemontese. Tra i primi tante zuppe: pasta e fagioli, zuppa di farro, di cipolle, minestroni vegetariani. E poi pasta fresca condita con ragù di selvaggina o gnocchi fatti in casa con i funghi porcini. Tutti i martedì da settembre a maggio si organizzano serate dedicate ai risotti con vini in abbinamento. In estate entrano nella lista dei primi anche piatti come la pasta mediterranea e i garganelli con polpa di granchio e gamberi. In inverno si preparano polente con la selvaggina, bolliti misti e il baccalà alla vicentina; in estate persico di lago e carpaccio di salmone. Per finire dolci della casa: crostate, mousse, budini e bonet. Su prenotazione per gruppi menù degustazione con vini in abbinamento.

VERCELLI

Hosteria del Capel Rosso

vicolo Santa Chiara 3, 13100 , Tel. e fax 0161 502322

capelrosso.vercelli@tiscali.it; info@capelrosso.it, www.capelrosso.it

Coperti: Interni 40

Chiusura: lunedì; sabato a pranzo
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Aperto nel 1999, il titolare Carlo Calzavacca ha scelto di chiamare il suo locale con il nome con il quale i vercellesi contraddistinguevano questo quartiere. Siamo a Porta Milano, in un vicoletto in fondo al corso principale della città. Un'insegna ovale in ferro battuto illuminata fievolmente da una lanterna vi indicherà che siete arrivati al Capel Rosso. L'osteria è stata costruita tra gli ambienti di un palazzo del Trecento, con volte a crociera, mensole con bottiglie di vino, arredi in legno e pareti "decorate" dagli acquarelli di Francesco Leale (pittore locale) che donano vivacità e solarità alle due salette. La filosofia gastronomica di Carlo e dello chef Giordano Davide persegue ideali di tradizione, stagionalità e territorialità. Cavallo di battaglia indiscusso è il risotto rigorosamente servito in cesto di Parmigiano: alle punte di rosmarino e Toma, alla menta e Taleggio, ai porcini, al cavolo rosso e zola, al Nebbiolo, al radicchio, agli asparagi, allo zola e porri, alle ortiche, al Barbera e salame. Ma andiamo per ordine come carta comanda. Cominciamo con sfiziosi antipasti, tra cui soufflè di Buon Enrico selvatico e Fonduta, sformatino di zucchine, fagottino speck e Gorgonzola, torta di indivia belga e mele, terrina di pollo con olive, lardo con crostone di pane e miele, assiette di salumi nostrani, carpaccio di tonno, fegato grasso. A seguire i primi di pasta fresca con panzerotti in salsa Capel Rosso, garganelli alla buon gustaia, agnolotti al sugo di arrosto, chicche in salsa di noci, tagliatelle alla tirolese, ed

anche crema di patate e porcini in crosta, panciotti al ragù di cozze. Succulenti i secondi come saltimbocca con pancetta, straccetti di pollo all'agro, filetto di maiale in panure di agrumi, suprem di faraona ai funghi, costolette di agnello aromatiche, petto d'anatra al Marsala e pepe rosa, filetti di sanpietro alla livornese, tagliata di manzo o filetto. Dulcis in fundo l'immancabile bonet, il tiramisù, lo strudel di mele, la crema catalana, la torta Capel Rosso: tutti dessert rigorosamente fatti in casa. A disposizione anche un menù degustazione a 35 euro e piatti per vegetariani e celiaci. Più che buona la carta dei vini con 150 etichette che coprono il territorio nazionale. Consigliata la prenotazione.

PUGLIA

ALBEROBELLO (BARI)

La Cantina

vico Lippolis 8, angolo corso Vittorio Emanuele, 70011 , Tel. e fax 080 4323473 , Cell. 347 7401588

info@ilristorantelacantina.it, www.ilristorantelacantina.it

Coperti: Interni 35
Chiusura: martedì
Ferie: 15 giorni nel periodo quaresimale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 36 euro

Il viandante che peregrina nella Valle d'Itria per ammirare uno degli incantevoli patrimoni dell'UNESCO, Alberobello con i suoi caratteristici trulli, non può non rifocillarsi al ristorante La Cantina. A conduzione familiare, prende il nome dall'antica funzione

ottocentesca dell'edificio, una cantina appunto, totalmente ristrutturata nel 2009. Qui tutto è curato nei minimi dettagli dal patron chef Francesco Lippolis (coadiuvato da Laura): personalmente sceglie gli ingredienti e sapientemente li congiunge davanti ai vostri occhi (la cucina è a vista dalla sala) per preparare succulenti piatti che profumano di storia, quella delle terre di Puglia e quella della sua famiglia, visto che Francesco l'arte culinaria l'ha ereditata dal padre. Così, in una sala dalle architetture che richiamano quelle più caratteristiche dei trulli, potrete gustare l'antipasto La Cantina che comprende una selezione di formaggi, salumi, verdure calde e fredde; poi antipasto all'italiana, sottoli di verdure stagionali con olio extravergine di oliva, assaggi di focacce. Seguono fave con verdure, orecchiette o fricelli al ragù, orecchiette alla crudaiola, tagliolina con funghi e castagne, spaghetti aglio olio e peperoncino, fricellio con punte di asparagi di campo e pomodorini appesi, sformato di verdure. Tra i secondi potete trovare trippa soffocata (previa prenotazione), spiedino misto, involtino al sugo di vitello, lombata di vitello o puledro, spiedino di agnello, capocollo di maiale, omelette. Dulcis in fundo soufflé al cioccolato, sfogliatine con crema, dolcetti di mandorle, Percoche sciroppate con panna. Per chi volesse assaporare di tutto un po' si consigliano due menù degustazione: uno a 21 euro con due assaggi di primo, un secondo e contorno; uno a 25 euro con antipasto La Cantina, un secondo e frutta, sempre bevande escluse. La carta dei vini è saldamente legata al terri- torio così come il menù: infatti è composta da una quarantina di etichette rigorosamente pugliesi.

BARI

Osteria Le Arpie

vico Arco del Carmine 1/3, 70122 , Tel. 080 5217988 , Cell. 320 4026520

osterialearpie@virgilio.it

Coperti: Interni 35; Esterni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Nuova gestione ma vecchia tradizione culinaria, quella offerta da Vincenzo Vigilante all'Osteria Le Arpie. Qui il presente ben si coniuga con il passato. Il palazzo, che in epoca medievale fungeva da dimora dell'ambasciatore della Serenissima Repubblica Veneziana, è ora predisposto ad accogliere i viaggiatori che vogliono assaporare una cucina fatta di tradizione e di storia come quella barese. Vi chiediamo di non essere diffidenti, perché basterà varcare la porta della sala di questo locale per essere inebriati dai profumi dei

succulenti piatti preparati dallo chef Mozammal Hossan (il nome palesa una cittadinanza barese d'adozione e non di origine). Il menù inizia con riccetti di polpo in purea di fave, flan di melanzane su vellutata di pomodoro, bruschetta classica, crudo di Parma e Mozzarella, tagliere alla barese, prosciutto crudo mortadella a dadi Mozzarella e olive, carpacci vari (di bresaola con rucola, olio, limone e Grana a scaglie; di pescespada con capperi e carota rossa, di zucchine con rucola, olio, limone e Grana a scaglie), terrine di Caciocavallo al forno, involtini con speck e Scamorza affumicata, grigliata mista di melanzane zucchine e funghi, cicorie o bietole o rape (stagionali). E poi i vari taglieri di formaggi tipici (con Pecorini, Provolone, latticini freschi serviti con confetture), di salumi (con salsiccia dolce e piccante, spianata, capocollo), i primi con orecchiette al ragù di braciola o con le cime di rapa di stagione, la tipicissima tiella barese con riso patate e cozze, i mezzi ziti alla crudaiola, fave e cicorie, cavatelli caserecci ai frutti di mare, tagliolini freschi agli scampi o ai porcini, spaghetti alla San Giuanidde, strozzapreti alla mediterranea (con melanzana, pomodorini Pachino e Cacioricotta). Tradizionalissimi pure i secondi: braciole al ragù, salsiccia fresca di Norcia, capocollo di maiale alla brace, zampina di vitello alla brace, grigliata mista di carne, orata o branzino alla brace o al sale, baccalà in umido con patate e olive, frittura o grigliata mista. Dolci della casa e piccola carta dei vini con circa 30 etichette prevalentemente pugliesi.

Osteria delle Travi "Il Buco"

largo Chiurlia 12, 70122 , Cell. 339 1578848

Coperti: Interni 90
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: settimana di Ferragosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 32 euro
Menu: vegetariani

L'Osteria delle Travi è uno di quei oramai rari esempi in cui la storia si è fermata per dimorare tra le mura e tra i piatti di un ristorante che serve soprattutto la ruspante tradizione barese. Dopo una passeggiata tra le viuzze di Bari Vecchia, tra i suoi centenari edifici, vi sembrerà normale, se non scontato, soddisfare i vostri appetiti gastronomici in un locale che pare non aver risentito affatto dei secoli di vita che porta sulle possenti arcate, arcate sulle quali trovano posto le testimonianze fotografiche che hanno reso celebre questa terra. Ma non è solo il locale a essere storico: pensate che il nome dei tre proprietari che si sono succeduti è sempre stato Giuseppe! Il menù è decantato a voce, come si faceva una volta; il servizio è informale ma cortese, come vuole la migliore tradizione dell'ospitalità che caratterizza queste assolate terre meridionali. I piatti, preparati dal fratello/socio di Giuseppe, Giovanni, hanno ormai seguaci più che ventennali e un radicamento culturale ancora più "antico". Così, a seconda di quello che offre il mercato, potrete gustare degli antipasti caserecci a base di verdure, cozze marinate e parmigiana; e poi cavatelli mare e monti con vongole e cicerchie, orecchiette col ragù di cavallo, buona carne e ottimo pesce. Per i vegetariani – e non solo – si segnala un'ampia scelta di verdure (qui le fanno in 34 modi diversi!). E la cucina casereccia la si ritrova anche nei dessert (torte al cioccolato,

alle noci e al Limoncello amorevolmente preparate dalla sorella Rosa) e nel bicchiere: niente carta dei vini ma solo un Primitivo sfuso di una cantina locale e un bianco pugliese.

Trattoria Giulio Cesare dal 1958

viale Salandra 57, angolo piazza Giulio Cesare, 70124 , Tel. e fax 080 5421405

info@ristorantegiuliocesare.it, www.ristorantegiuliocesare.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: domenica a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

La Trattoria Giulio Cesare è da noi recensita perché sposa tutti i princìpi della filosofia della nostra guida: non solo prezzi abbordabili e cucina territoriale, ma anche e soprattutto cura nella scelta delle materie prime e nel rapporto con il cliente. L'arte culinaria è stata tramandata di generazione in generazione dal signor Leonardo – che aprì il locale più di sessant'anni fa – al nipote Peppino e a sua moglie Maria Barnabà, oggi chef patronesse del locale. Data la sua ubicazione nelle vicinanze del Policlinico, della Facoltà di Medicina e anche della cattedrale russa, la trattoria è frequentata spesso sia da turisti sia dagli autoctoni, a testimonianza che qui si fa la vera cucina barese. Ma vediamo cosa offre il

menù (scritto sia in barese che in italiano). Si inizia con antipasti di mare, parmigiana di zucchine, carciofi fritti e prosciutto crudo alla barese; i primi sono a base di pasta fatta in casa come i cavatelli con vongole veraci rucola e pomodorini, le linguine alla poveraccia, le orecchiette con ragù alla barese di carne di cavallo, ma anche strascinate con cime di rapa e riso con patate e cozze; i secondi spaziano dalla carne al pesce: dalla frittura di pesce di paranza, dagli arrosti sui carboni, dalle zuppe di pesce e dalle cozze tarantine alla barese ffueche sope ffueche sotte ("con fuoco sopra e sotto") alla carne allo spiedo, alle bistecche di vitellone e agli involtini farciti. Vi consigliamo di chiudere con gli sporcamusi (pasta sfoglia con crema al limone) perché solo assaggiandoli si può capire il significato del nome. Innaffiate il tutto con un ottimo bicchiere di Primitivo di Manduria o con una delle 15 etichette presenti in carta. Per un tour gastronomico all inclusive c'è il menù degustazione a 25 euro o uno a 35 euro; per i celiaci e i vegetariani il menù proposto è a 20 euro e per i bambini a 15 euro.

BARLETTA (BARLETTA-ANDRIA-TRANI)

Ristorante Antica Cucina 1983

via Milano 73, 70051 , Tel. 0883 521718 , Cell. 339 5758193

info@anticacucina1983.it, www.anticacucina1983.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì e martedì; festivi a cena
Ferie: variabili in luglio e agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 50 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Una nota di raffinato gusto ed eleganza rende unico il Ristorante Antica Cucina, frutto della minuziosa cura per i dettagli dei due titolari (da ben 25 anni) Lello Laceranza e Giuseppe Vivo, quest'ultimo artefice dei piatti di alta cucina nati dalla combinazione di ricette tradizionali, eccelsa qualità delle materie prime e ricercati abbinamenti. Una grande sala, ricavata da un antico frantoio, con tavoli ben distribuiti per godere al meglio della tranquillità e della riservatezza del locale, una mise en place di classe ma non eccessiva, un professionale e puntuale servizio al tavolo fanno da preludio a un menù di tutto riguardo. Ecco che in tavola compaiono: veli di pesce crudo, frittura di ortaggi dalla Murgia all'Ofanto, mezze maniche in salsa d'astice o più semplicemente spaghetti con pomodorini al filo, frittura di pescato locale o tagliata di Scottona con nuvole di Caciocavallo podolico ed erbe profumate. Capite dai piatti elencati (variabili secondo stagione e disponibilità del mercato) che la specialità di questo locale è: dall'orto al porto! È possibile scegliere anche tra due menù degustazione: uno a 30 euro con tre portate e uno a 45 euro con cinque portate; i vegetariani e i celiaci saranno soddisfatti con un menù apposito a 25 euro. Ampia scelta nella carta dei vini con circa 400 etichette, in quella degli oli e dei distillati.

BISCEGLIE (BARLETTA-ANDRIA-TRANI)

L’Osteria del Seminario

corso Umberto I 165, 70052 , Tel. 080 3991519 , Cell. 320 7013327

info@osteriadelseminario.com, www.osteriadelseminario.com

Coperti: Interni 70; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: ultime 2 settimane di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: su prenotazione anche quella per celiaci

In passato fu un ostello dove i viandanti sostavano durante i lunghi tragitti. Ora i viandanti non ci sono più o, per meglio dire, non sono più quelli di una volta, le distanze si sono accorciate e il tempo da dedicare alle esperienze di viaggio è evidentemente ridotto. Tuttavia, l’ostello è ancora lì con i suoi muri in tufo e pietra, con le sue volte a botte e a vela, con la nuova veste di osteria pronta a ristorare e a concedere una pausa al frenetico

viaggiatore, che ai lunghi tragitti preferisce un tour a bordo di una forchetta. Gli ingredienti utilizzati in cucina sono quelli di stagione secondo ciò che l'orto e il pescato offrono di giorno in giorno; le ricette sono quelle della più tradizionale cucina pugliese unite a un pizzico di fantasia dello chef Pietro Antonino. Il suo cavallo di battaglia non è un piatto ma l'intero menù: polpo laccato al Vino cotto, antipasto variegato della casa (set di passaggi con abbinamenti terra-mare che variano a seconda della stagione: tra questi l'insalata di seppie con verdure arcobaleno e gamberone al vapore, il carpaccio di tonno con coriandoli di verdure, il baccalà fritto su crema di cicerchie, il carciofo cotto nella pignata con olio extravergine d'oliva, le ostriche di Manfredonia), gnocchetti freschi di patate alla cicala canocchia, capunti con raguncello leggero di polpo, cavatelli con frutti di mare su lettino di purea di favetta (buonissimi), tortelli fatti in casa di farina integrale e castagne su vellutata di formaggi. Seguono i secondi: tagliata di tonno al sesamo, pesce al forno (in base al mercato), frittura calda di paranza, zuppa di pesce in coccio con crostini caldi e non manca mai il controfiletto di Scottona alla brace. Anche i dolci meritano una menzione speciale: gelato mandorlato al Vino cotto, tortino caldo di pere su crema inglese e un fantastico tortino del Seminario accompagnato da elisir con Primitivo e amarene di propria produzione. Vi segnaliamo inoltre che all'osteria si serve dell'ottimo cibo con "contorno di cultura", preparata in vari modi: degustazioni, mostre d'arte, corsi di cucina creativa, cene a tema. Discreta la carta dei vini con circa 70 etichette, tutte regionali e accuratamente selezionate da Pietro e dai suoi soci Marino Abbascià, Nicola Di Reda e Giuseppina Abbascià. A vostra disposizione pure la pizza cotta nel forno a legna (su prenotazione anche quella per celiaci).

BRINDISI

Trattoria Pantagruele

via Salita di Ripalta 1/3, 72100 , Tel. 0831 560605

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: 15 giorni in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Potrà sembrare scontato segnalare, ancora una volta, la trattoria di Armando Brenda. Scontato perché oramai la sua fama non ha bisogno di essere ricordata. Tuttavia, per chi ancora non avesse avuto il piacere di perdersi per le vie del centro storico di Brindisi e di arrivare nella piccola piazzetta che ospita la Trattoria Pantagruele, è bene precisare di cosa stiamo parlando. Ambiente rustico, allegro e caloroso; cucina d'autore fatta di piatti ancorati alla tradizione del territorio che con abile maestria vengono preparati da Ada Romano. Paste tirate a mano, carne, pesce e tante verdure freschissime di giornata. Vi consigliamo di iniziare con l'antipasto Pantagruele che Armando vi elencherà personalmente, oppure di scegliere tra mazzancolle crude su letto di rucola olio limone e

pepe, stufato di cipolla bianca con dadolata di pomodorini freschi e cozze di scoglio, involtini di pancetta con bietolone saltate al Brandy, portafoglio di Scamorza affumicata con misticanza di verdure fritte in tempura. Tra i primi vi segnaliamo le caramelline di pasta fillo con crema di finocchi passati al forno, il riso pilaf al gambero bianco e curry, la passatina di ceci con cozze di scoglio, i tagliolini con cozze di scoglio e pistilli di zafferano, i maltagliati ai funghi cardoncelli e formaggio di capra. Notevole è la zuppa di scorfano. Tra i secondi: scampi al salmoriglio (olio limone e origano), polpo con misticanza di verdure e aceto balsamico, filetto di pesce fresco al timo e limone, filetto di puledro al Susumaniello (vino rosso), pesce di prima scelta alla griglia o al forno, calamari (pescati manualmente) serviti solo fritti. Concludete il vostro itinerario nella cucina pugliese con un gratin di mele caldo in inverno, la mousse al cioccolato bianco con granella di nocciole, lo spumone (gelato tipico), la gelatina di melone con salsa alla liquirizia, i sorbetti alla frutta secondo stagione, lo zabaione freddo alla crema di mandorle con amaretti sbriciolati al San Marzano, la mousse di cioccolato nero servita fredda con cioccolato fuso. Nel bicchiere 350 etichette, pugliesi ma non solo (anche francesi); ottima anche la carta dei distillati con un centinaio di etichette. Per gli indecisi menù degustazione a 25 euro, menù di pesce a 38 euro con antipasti, primi, secondo e dolce.

CANOSA DI PUGLIA (BARI)

Locanda Di Nunno

via Balilla 2, 70053 , Tel. e fax 0883 615096

locandadinunno@libero.it

Coperti: Interni 35
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro
Menu: celiaci

Locale piccolo e raccolto, arredamento sobrio ma ospitale, è quello che offre il signor Antonio Di Nunno (da cui prende il nome la locanda) con i suoi piatti tradizionali pugliesi, influenzati dalla sua esperienza internazionale. Ad aiutarlo in sala c'è la moglie Luciana che cura tutto nei minimi dettagli e vi farà sentire come a casa. La carta non è vastissima, dettata com'è da un'attenta selezione degli ingredienti (il menù è stagionale e costruito in base a quello che offre il territorio e l'orto di casa). Gli antipasti prevedono gamberi marinati all'arancio cetriolo e finocchi, insalatina di seppie con fagiolini Percoca e mandorle, fiori di zucca gratinati al Provolone con purea di piselli e guanciale, moscardini al nero di seppia con piselli e cipolla rossa, mousse di Burrata al basilico con succo di pomodoro crudo. Tra i primi: strascinati con fagiolini o con sardoncini e pesto di rucola, troccoli con capocollo e

peperone con passata di patate, ravioli con crostacei seppia e bottarga di tonno. Buonissimi anche i secondi: rombo con salsa di ricci di mare e zafferano, lombo di coniglio con patate e pomodori secchi, filetto di cavallo in crosta di fiori di zucca e Scamorza affumicata, branzino di mare con limone e capperi, faraona farcita con salsiccia e pistacchi verdi, tonno con arance e pistacchi, lombo di coniglio con melanzane e Ricotta. L'olio usato in cucina è rigorosamente pugliese. Si chiude con buoni dolci fatti in casa come la mousse di fichi con aceto di Vino cotto, la cassatina di Ricotta, lo zuccotto zabaione e cioccolato, il cilindro di cioccolata Ricotta e arance, il torrone ghiacciato con mandorle e nocciole caramellate. Le 100 etichette di vino parlano per lo più pugliese e, nonostante manchi una carta scritta, è possibile scegliere tra diverse bottiglie di distillati. Menù degustazione di terra a 35 euro con due antipasti, due assaggi di primi, un secondo e dolce, o menù di mare a 40 euro sempre con lo stesso numero di portate; menù anche per i più piccini a 15 euro. Una nota di merito per il pane e la pasta senza glutine per celiaci.

CAVALLINO (LECCE)

Osteria del Pozzo Vecchio

via Silvestro 16, 73020 , Tel. e fax 0832 611649 , Cell. 335 7718296

info@osteriadelpozzovecchio.it, www.osteriadelpozzovecchio.it

Coperti: Interni 90; Esterni 90
Chiusura: lunedì; a pranzo in luglio e agosto
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro

Anche quest'anno vi invitiamo a provare la deliziosa cucina dell'Osteria del Pozzo Vecchio. Il merito va tutto a Adelaide Della Monaca Pellegrino e Fernando Carlà che nel 1998 hanno deciso di scommettere su un lungimirante progetto fatto di piatti della tradizione salentina, di cordiale ospitalità con un tocco di fantasia ai fornelli. E il fatto che siamo qui a parlarne è la dimostrazione che la scommessa è stata vinta e anche con successo. Certo, il posto non è più quello di cinquant'anni fa dove si andava a mangiare gli unici due o tre piatti caldi a disposizione, magari bevendo un quartino di vino durante una partita a carte. Il locale oggi è stato ristrutturato ma porta orgogliosamente i segni del suo passato; a testimoniarlo le ozze di terracotta dove si conservava il vino che qui veniva prodotto, i caratteristici pavimenti e un piccolissimo privatissimo "museo" della memoria. In carta trovate la vera, anzi la verace cucina salentina di tradizione con qualche rivisitazione e una selezione di ricette italiane. Carne, pesce, ortaggi e pasta di provenienza locale che gli chef Marco Tremolizzo e Stefano D'Andrea scelgono con attenzione secondo stagione e disponibilità dell'orto e del pescato. Tra le specialità vi segnaliamo: le sagne 'ncannulate (tipica pasta salentina) con Ricotta forte, maccheroncini mediterranei, trofiette ai ricci di mare, tagliatelle al Negroamaro con gamberi mentuccia e vongole, ciceri e trie, orecchiette

e rape, gnocchetti al profumo di bosco, strozzapreti rucola e salmone; tra i secondi: polpo a pignatu (cotto nel tradizionale recipiente di terracotta), turcinieddhri, tagliata del Pozzo Vecchio e gli immancabili pezzetti di cavallo al sugo. Ma andiamo a vedere in dettaglio il menù: tra gli antipasti ci sono polpette e frittini, insalata di mare, salmone affumicato, prosciutto, Mozzarelline e speck, carpaccio di spada o spada affumicato. Tra i primi: tubettini al sugo di cernia, risotto Scamorza radicchio e pancetta, mezzelune Ricotta e spinaci; seguono salsiccia arrosto, Fiorentina o carne mista alla griglia, filetto di manzo ai porcini, capocollo di cinghiale alla griglia, Scamorza ai ferri, Mozzarelle di bufala, frittura di calamari, gamberoni alla griglia e spada ai ferri. E se volete continuare a scegliere la cucina tradizionale locale, vi consigliamo di concludere il pasto con lo spumone servito con cioccolato caldo sopra. La carta dei vini parla per lo più salentino e pugliese con 350 etichette, anche nazionali; altrimenti potete optare per il vino dell'Osteria in caraffa: bianco, rosso o rosato. Inoltre a disposizione del cliente un'ampia scelta di Grappe, Rum, Whisky e Cognac; da provare il Melangolo del Pozzo Vecchio, liquore denso e aromatico a base di arance amare ("marange") prodotto in proprio. In estate si mangia nel giardino, in un suggestivo agrumeto dove si trova il "pozzo vecchio" che ha dato il nome all'osteria.

CEGLIE MESSAPICA (BRINDISI)

Cibus

via Chianche di Scarano 7, 72013 , Tel. e fax 0831 388980 , Cell. 368 3647125

info@ristorantecibus.it, www.ristorantecibus.it

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: fine giugno-primi di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Ok, lo sapete che Petra (Carsetti) è di fatto la coautrice di questo libro. Perciò in un paese attento al conflitto d'interessi, ma soprattutto al conflitto, a qualcuno può venire in mente che parli bene di questo posto perché hanno deciso di fare quella che in gergo giovanile si chiamerebbe "un'autentica figata" e cioè aprire nel Castello di Ceglie Messapica una jazz-hall e chiamarla Petrajazz. Petra e io non c'entriamo niente se non per il piacere di avere degustato ottimi vini, ottimi formaggi e salumi di Puglia in una saletta deliziosa (che fu nei tempi remoti il Cinema Paradiso di Ceglie, quando ancora le pellicole erano mute) con volte a botte, una galleria dai toni che vanno dal giallo al rosso, ascoltando dal vivo un'esibizione blues di alto livello (se volete saperne di più eccovi il sito: www.petralivemusic. com). La cifra di questo secondo locale è esattamente ricavata dall'eleganza di Cibus, un posto dove i prodotti del territorio si esaltano. Sì, perché qui non vengono cucinati semplici piatti della tradizione cegliese che mamma Giovanna prepara con Filomena e Angela Niro. Qui a tavola si porta la cultura, la passione e la meticolosa ricerca

che origina nuovi accostamenti ai piatti di sempre. Il merito va ad Angelo, meglio conosciuto come Lillino Silibello, che ha imparato l'arte dal padre Camillo per poi affinarla in giro per l'Italia. E da questo suo peregrinare nelle altrui cucine è nata l'esigenza – anzi il bisogno – di creare un posto in cui il cibo non fosse solo nutrimento ma anche e soprattutto un mezzo, uno strumento per penetrare la cultura e la storia dei luoghi. La location non è casuale: si tratta di un antico monastero domenicano del xV secolo con stanze in pietra e arcate dipinte a calce, il cui neviero è stato adibito a enoteca con 15 posti e una scelta tra 350 etichette nella carta dei vini. L'antipasto è rigorosamente a base di pietanze e prodotti del territorio; i primi spaziano dalla sagna penta con mollica di pane fritto Ricotta forte e ragù, alle orecchiette di prete con Cacioricotta e pomodoro, dai tocchetti di patate con scarola e garum, alla purea di fave in terracotta con contorni di stagione, dalla zuppa di cicerchie con bietole grano Caciocavallo fuso e tartufo della Murgia, allo sformatino di asparagi selvatici con Ricotta di Podolica. Tra i secondi arrosto misto (capretto, capocollo, salsiccia) cotto su carboni di bosco, involtini di cavallo al ragù, coniglio nostrano con filetto di pomodoro e olive, vitello podolico, lombatina di maiale al Negroamaro, bocconcini di baccalà norvegese al forno, asino stufato in terracotta, agnello con patate al forno. Inoltre vi segnaliamo il menù degustazione a 30 euro, per bambini a 20 euro, per vegetariani a 30 euro, per celiaci a 25 euro. Oltre alla carta dei vini, anche quella degli oli, dei distillati e delle birre.

CERIGNOLA (FOGGIA)

'U Vulesce

via Cesare Battisti 3, 71042 , Tel. 0885 425798 , Cell. 349 6371843

rosario@cerignolacabaret.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: giovedì a cena; domenica
Ferie: 15 giorni in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

La storia di questo locale inizia nel 1955, quando Nicola Didonna e sua moglie Giuseppina Falco, in arte Pinuccia, aprono una bottega di generi alimentari in pieno centro. Nel corso degli anni nascono i due figli Pierluigi e Rosario e nel 2002, per volontà di quest'ultimo, il negozio si allarga per diventare una trattoria. Ovviamente la cucina è quella casereccia, quella di una volta, che prepara ancora mamma Pinuccia con sapiente maestria. Tra le specialità più richieste trovate i tentacoli di polipo con fagioli e valeriana, il baccalà

lavorato in diversi modi, gli orecchioni di prete con rape su purè di fave con crostoni cotti all'olio extravergine, le orecchiette nere (di farina di grano bruciato) con asparagi di mare e vongole, i capelli d'angelo all'uovo in guazzetto di canocchia e Ricottina di bufala, in estate tra i primi cavatelli bianchi con gambi di zucchine pomodorino e vongole veraci, raganelle bietole e fagioli, guazzetto di pescatrice con vongole veraci e tubetti. Tra i secondi di pesce: sanpietro al vino bianco e olive, rombo con patate al forno, pescatrice alle olive nere e vino bianco; non mancano inoltre piatti di carne col filetto con funghi porcini, entrecôte o tagliata al balsamico, trippa con pomodoro fresco e fagioli borlotti, salsiccia a punta di coltello con composta fatta di peperoni melanzane e sedano. Dolci della tradizione, dalla pizza di sette sfoglie ai mostaccioli e alle cartellate, dalla mattonella di Ricotta al cioccolato amaro alle crostate fatte con le marmellate di Pinuccia. Se però scegliere tra tutte queste prelibatezze vi mette in crisi allora affidatevi al menù degustazione di terra a 35 euro o a quello di mare a 40 euro. Interessante carta degli oli con una decina di etichette e buona la cantina, con più di 200 vini pugliesi e italiani. Discreta anche la selezione dei distillati e degli infusi. Infine vi segnaliamo che non sono previsti piatti espressamente per celiaci ma, avendo a disposizione il punto vendita, all'occorrenza si posso preparare dei primi di pasta di farro.

CRISPIANO (TARANTO)

Ristorante La Cuccagna

corso Umberto I 168, 74012 , Tel. 099 616087 , Cell. 349 8733138

cuccagnagirodivite@libero.it, www.lacuccagnagirodivite.com

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: variabili in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Davvero un indirizzo incantevole. Incantevole nell'accoglienza, negli spazi rusticamente arredati, nell'ambiente confortevole e curato, nella mise en place impeccabile ma soprattutto nella proposta gastronomica affidata a Paola Ortesta. La quale è ancestrale nella ricerca di ingredienti di territorio, sapiente nella scelta degli abbinamenti e di mano felice nell'esecuzione dei piatti. Da provare la carne al fornello (sistema tipico di cottura di Crispiano che è uno dei cavalli di battaglia di questo locale), paste fresche fatte in casa, verdure di stagione del loro orto e in particolare: la zuppetta di pomodorini con stracciatella peperoncini verdi dolci e crostini, i mezzi paccheri con peperoni olive nere capperi e pane fritto, la tagliata, il capocollo di maiale con radicchio e Caciocavallo e – dulcis in fundo – il cannolo di croccante di mandorle con zabaione ghiacciato. L'idea, diremmo felice, di tirar su questa osteria nel 1969 fu di Martino Marsella, padre degli attuali gestori. Nel corso degli anni ci sono state tutta una serie di evoluzioni che li hanno sempre resi protagonisti della ristorazione tarantina. L'attenzione al cliente la si ritrova pure nella proposta di degustazione a 35 euro che comprende quattro assaggini di antipasto, due

primi, un secondo, un dolce, bevande escluse. La cantina si adegua alla cifra del locale e si dimostra di livello: ben 500 etichette di vino delle migliori produzioni pugliesi ma anche nazionali. Vale la pena il viaggio.

FOGGIA

Trattoria Giordano Da Pompeo

vico al Piano 14, 71100 , Tel. e fax 0881 724640

Coperti: Interni 45
Chiusura: domenica
Ferie: metà di agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Come il Teatro Giordano è un punto di riferimento per i foggiani, l'omonima trattoria delle due cognate Assunta Pillo e Ida Lizzi lo è per i buongustai: da anni è meta di scorpacciate a base di cucina locale. Sono la stagione e l'offerta giornaliera del mercato e del pescato a fare il menù. Potrete trovare orecchiette con cime di rape o con rucola e patate o con

pomodoro e Ricotta dura o con cicoria con purè di fave servite con una bruschetta all'olio extravergine prodotto in proprio. Molte comunque sono le paste fatte a mano come i troccoli ai funghi, i cavatelli con i fagioli, le strascinate con le cime di rapa, i tagliolini con frutti di mare. Tradizione anche per i secondi: carni alla brace o cotte in tegame (braciole piccanti e tiella di agnello) e pescato di giornata alla griglia o in guazzetto. Golosamente attraente la lista dei dessert, che include semifreddo all'ananas (il dolce della casa proposto ormai da tanti anni), lo sformatino di pere con cioccolato fuso caldo, la panna cotta con frutta, il tiramisù estivo con le fragole, la bavarese al cioccolato invernale senza considerare quelli tipici foggiani come il tradizionale grano cotto (a novembre), le cartellate col Vino cotto e i mostaccioli (a Natale) e a Pasqua la pizza con la Ricotta. Contenuta la cantina con vini pugliesi e nazionali (circa 40 etichette).

Trattoria Zia Marinella

via Altamura 23, 71100 , Cell. 330 654510

Coperti: Interni 60
Chiusura: domenica a cena
Ferie: settimana di Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Siamo nel centro storico di Foggia, un palazzo del Novecento con archi di tufo e volte a botte in mattoni ospita la Trattoria zia Marinella di Antonio Furore. La cucina è quella

tipica, creata dalle sapienti mani di mamma Marinella che si diletta a preparare paste fatte in casa come i cicatelli con ceci e friarelli, le tagliatelle con punte di asparagi e pomodorini, le fettuccine con rosolino di speck carciofi e scaglie di Grana, ma anche i paccheri con friarelli cozze e Pachino, la purea di fave con julienne di zucchine e gamberetti, la vellutata di lenticchie decorticate, la purea di cavolfiore con gli sponsali e crostini di pane, il purè di ceci con catalogna, il classico purè di fave con cicorielle di campo. In estate compaiono spaghetti con pesto di mandorle pomodorini e basilico, riccioli (tipo di pasta trafilata in bronzo) con fiori di zucca zucchine e Ricotta fresca, ravioli fatti in casa ripieni di Ricotta su mousse di mortadella e scaglie di Grana, orecchiette di grano saraceno con pomodoro fresco fagiolini e scaglie di Caciocavallo. Tipici sono pure i secondi: maialino nostrano al forno con prugne e patate o con broccoletti e scaglie di Grana, millefoglie di filetto servito con carciofi e Grana o con asparagi e Grana o ancora con rucola Grana e aceto balsamico, Caciocavallo alla griglia con pomodorini e origano, carpaccio di Angus o manzo, salsiccia nostrana a punta di coltello con pomodorini e olive nere, straccetti di vitello con rucola Grana e aceto balsamico, tagliate e filetti. Dolci fatti da Marinella: monoporzione di Ricotta e pera servita su pan di Spagna e biscotto, mousse di nocciola ricoperta di cioccolato fondente, Ricotta con salsa di cioccolato, cannolo ripieno di Ricotta, bavarese al caffè. Il locale, che è anche enoteca, vanta una buona cantina con un totale di 170 etichette accanto a un’interessante carta delle acque.

GINOSA (TARANTO)

Agriturismo San Pio

contrada Fiumicello, 74013 , Tel. 099 8295991

www.paginegialle.it/agriturismosanpio

Coperti: Interni 150; Esterni 120
Chiusura: a pranzo, tranne su prenotazione; sabato e domenica sempre aperti
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: Ringraziamo il signor Chirichigno per questa preziosa e dettagliata segnalazione. Ecco cosa ci scrive: «In occasione della Santa Pasqua, abbiamo prenotato in una neostruttura il pranzo di mezzogiorno per la mia famiglia. Arrivando in loco ho apprezzato l'amenità ambientale essendo la struttura immersa in un'affascinante oasi agrumaria e vitivinicola delimitata da alberi di ulivo. Siamo stati ricevuti dal titolare, Mario Sanfilippo, con sobria affabilità ci ha fatto accomodare e personalmente si è preso cura di noi. La

struttura è situata in una vecchia masseria che domina dall'alto l'intera Valle del Fiumicello, a metà strada tra Ginosa e Marina di Ginosa. All'interno, ambienti accoglienti arredati in stile rurale con tutta una serie di attrezzi e cimeli vari che ricordano la vita contadina di una volta, lasciando invariata l'impronta della masseria originaria. Cucina casereccia, tipica della tradizione pugliese e siciliana (terra natia del titolare Mario) realizzata con ingredienti genuini e di stagione. In sala, tavoli curati nei minimi dettagli, camerieri professionali e sorridenti che mettono a proprio agio gli ospiti, sotto il diretto controllo di Mario, che è sempre presente tra i tavoli per accertarsi che tutto vada secondo le sue direttive. Iniziamo il pranzo con una carrellata di antipasti (che variano periodicamente secondo stagione e disponibilità dei prodotti), vasto assortimento di sapori opportunamente dosati in modo da poterli gustare tutti, davvero tanti e ottimi. Il primo, che mi ha riportato indietro nel tempo, erano cavatelli fatti in casa con la cicerchia pomodorini di Pachino e peperoncino. I secondi a base di carne consistevano in una sperlunga di ragù misto dal profumo gradevole e cotto al punto giusto, capretto al forno con patate e salsiccia arrostita. Il tutto annaffiato da Calatrasi, corposo e robusto vino rosso. Dulcis in fundo: dei bignè al cioccolato preparati personalmente dal cuoco con una noce di gelato, e poi caffè, Limoncello, amaro alle erbe e un liquore dal nome un po' strano "Sbroglia Budella" a base di cedro, limone, mandarino e arance, hanno chiuso la lunga e piacevole maratona culinaria dell'agriturismo. Il prezzo di tutta questa libagione: 30 euro bevande incluse. Inoltre il locale è pure pizzeria con forno a legna con ampia scelta e specialità della casa, provvista in estate anche di una veranda esterna con gazebi dove si possono gustare le enormi pizze e tanta aria salubre». Che possiamo aggiungere di altro? Solo che esiste un menù agrituristico a 30 euro comprendente: dodici antipastini, due primi, due secondi, un contorno, dolci,

amaro e bevande.

ISOLE TREMITI, Isola San Nicola (FOGGIA)

Ristorante Bar Architiello – Da Carolina

via Salita delle Mura, 71040 , Tel. 0882 463054

Coperti: Interni 72
Chiusura: mai
Ferie: metà novembre-marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 50 euro

Apertura stagionale per questo caratteristico ristorante con terrazza appoggiata sugli scogli, delimitata da una vetrata chiusa a proteggere dall'acqua. Lo ha fondato, e lo capite anche da come si chiama la trattoria, Carolina La Manna, che con mano felice propone specialità di pesce, locale, freschissimo di giornata e secondo stagione. Molti i piatti entusiasmanti ma tra i tanti vi segnaliamo: l'aragosta, i ceci con le vongole, la tiella, la pasta fatta in casa o di Gragnano, il dentice in bella vista, il carpaccio di dentice o di ricciola. Da non perdere la

zuppa di pesce. La forza dell'Architiello (noto anche per i piatti a base di aragosta che vanno per la maggiore) è data anche dal fatto che qui tutto è fatto in casa e che Carolina non stravolge gli ingredienti, ma anzi li rispetta con cotture leggere e mai stressate. Ne sono un esempio i pesci cotti al vapore. Da non perdere infine i dolci, di fattura casalinga, come il babà, la pastiera napoletana o le sfogliatine di pasta frolla. Il cliente inoltre troverà un menù degustazione a 25 euro comprendente un primo, un secondo e un contorno. La carta dei vini è simbiotica alla proposta gastronomica: poche etichette (circa una decina e quasi tutte locali), ma ben scelte.

LECCE

Alle Due Corti

corte dei Giugni 1, angolo via Prato 42, 73100 , Tel. 0832 242223 , Fax 0832 397865

info@alleduecorti.com, www.alleduecorti.com; www.rosalbadecarlo.it

Coperti: Interni 65
Chiusura: domenica
Ferie: 15-16 agosto

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Siamo orgogliosi, ancora una volta, di parlare di Alle due Corti di Rosalba De Carlo, che della sua passione ha fatto una professione il cui successo è dato dalla dedizione, dall'amore e dalla saggezza ma soprattutto dalla sua capacità di preparare piatti che parlano di storia, di cultura e di radicazione di un territorio a cui si è legati indissolubilmente. No, non è un'esagerazione, Rosalba perpetua tutte quelle tradizioni, quelle usanze e quelle implicite "regole" che stanno dietro ogni ricetta salentina, arcani segreti che danno vita a elisir gastronomici. Nel centro storico della città, vi ritroverete in un cortile che fa da ingresso e che favorisce le chiacchiere tra i tanti turisti stranieri che qui si ritrovano (il ristorante vanta un'ottima fama in Italia, ma soprattutto in Europa e in America!), come fossero le comari che si incontravano sull'uscio di casa a ricamare pizzi, merletti e a fare due chiacchiere. Qui tutto parla di storia, anzi di cultura con il passato che si mescola al presente; lo potrete rilevare negli arredi, nello stile architettonico, nei pavimenti mattonati in cotto, nelle robuste pareti in pietra leccese con antiche lampade a petrolio modificate a elettricità, nei soffitti con volte a stella, e nel cinquecentesco caminetto. Ma troverete anche testimonianze dell'artigianato locale come la vetrinetta dei vini pinta a mano o le maschere di cartapesta di maestranza locale accanto alle foto dei nobili avi di Rosalba. Siete dunque pronti a fare un'esperienza gastronomica secondo i canoni della cucina povera salentina? Ad accogliervi Marinella, titolare del locale, addetta al servizio ai tavoli e all'accoglienza degli ospiti stranieri, nonché figlia di Rosalba. Il menù, rigorosamente scritto in dialetto, è scandito dalle stagioni, cambia ogni dieci giorni ed è fatto di ricette e prodotti a marchio

registrato (venduti anche su internet): antipasto a base di pitta (tipica torta rustica fatta con patate e ortaggi), antipasto Alleduecorti (verdure cotte secondo antiche ricette salentine), lu piattu te lu tiaulicchiu (olive, salame e formaggio, tutto leggermente piccante) e formaggi; tra i primi vi consigliamo le ricciareddhe cu li pummidori scattariciati (pasta fresca con pomodorini freschi, aglio, origano e formaggio Pecorino), i ciceri e tria (antico piatto salentino: pasta fresca di cui metà fritta, amalgamata con i ceci), la sagna 'ncannulata, le minestre di grano o le ricchitelle (orecchiette) cu le rape. Tra i secondi purpu a pignatu (polpo in pignata), rrecotta fritta (Ricotta fritta), purpette al sugo (polpette al sugo), turcinieddhi (involtini di interiora di agnellino da latte), cocule te marangiana allu sucu (polpette di melanzana cotte al sugo di pomodoro, una vera specialità!), agnellu te li signuri e gli immancabili pezzetti di cavallo. Anche i dessert sono della tradizione: spumone salentino, crostate varie a marchio Alleduecorti, musticiu (mousse al cioccolato, alla crema o all'amaretto), pasta de mendula (pasta di mandorle) e la golosissima torta pasticciotto. La carta dei vini comprende 100 etichette, esclusivamente salentine, ed è curata, così come la selezione dei distillati, da Giorgio Grassi. Inoltre vi segnaliamo che qui vengono organizzate serate (2 in sequenza) in cui si può gustare e paragonare l'antica gastronomia leccese in versione povera-contadina e quella più ricca-cittadina.

Osteria degli Spiriti

via Cesare Battisti 4, 73100 , Tel. e fax 0832 246274

info@osteriadeglispiriti.it, www.osteriadeglispiriti.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì a pranzo; domenica a cena
Ferie: variabili; fine giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani

Davvero lodevole l'idea di Piero Merazzi e sua moglie Tiziana Parlangeli di aprire un'osteria in via Cesare Battisti, in una zona non proprio centralissima e che soffriva di un appiattimento del l'offerta gastronomica. La loro attività ha ridato vitalità sia alla via, sia ai palati un po' più esigenti che si trovavano a passare da queste parti. Ambiente rustico e raffinato, calde luci soffuse, arredamenti e mise en place semplici ma curati. Piero sarà colui che vi accoglierà in sala mentre Tiziana vi preparerà solo piatti della cucina tradizionale salentina, usando ingredienti del territorio e di stagione. Gli antipasti prevedono fritti misti (arancini, panzarotti, pittole, polpette), bresaola rucola e Grana, tris di carpacci, petto d'oca, lardo alle erbe con crostini, prosciutto di agnello, soppressata di cinghiale e salumi misti accompagnati con prodotti da forno e dall'immancabile pizzo, ossia il pane farcito con cipolla ortaggi e olive (attenzione perché non sono denocciolate). Tra le specialità più richieste spaghetti di farro con pomodorini melanzane e Ricotta, gnocchi di patate ai frutti di mare, ciceri e tria, fave e cicorie, sagne 'ncannulate. Ma vi consigliamo anche le orecchiette ceci e vongole o con cime di rapa, maccheroncini con Ricotta forte, trenette di farro con zucchine e cozze e le orecchiette degli Spiriti fatte con con ragù d'oca. Tra i secondi carni alla griglia, turcinieddhi, filetto al Negroamaro, pezzetti di cavallo alla

pignata, polpette al sugo, baccalà. I dolci parlano di tradizione, come la torta pasticciotto con amarene, il fruttone e lo spumone alla nocciola. Sorprendentemente fornita la carta dei vini: 450 etichette con pregiate firme salentine accanto a equivalenti produzioni nazionali con onestissimi ricarichi; discreta la carta dei distillati. Tiziana e Piero propongono inoltre un menù per vegetariani a 30 euro a base di cicorine, rape e altri ortaggi. Di recente ristrutturazione, una saletta per 20 coperti, ideale per degustazioni o meeting di lavoro.

Trattoria Cucina Casereccia Le Zie

via Colonello Archimede Costadura 19, 73100 , Tel. 0832 245178 , Fax 0832 244783 , Cell. 339 4640452

Coperti: Interni 45
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: Pasqua; ultima settimana di agosto e la prima di settembre; Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Se volete scoprire come mangia un vero salentino, questo è il posto ideale. Sì, perché alla Trattoria Le zie per entrare bisogna suonare il campanello; mangerete in ambienti ricavati da un palazzo piccolo borghese degli anni Cinquanta, arredati in modo semplice e rustico. Qui regna la tradizione, nei piatti come nel bicchiere. Il nome del locale è esplicativo di quello che una delle zie, in particolare zia Carmelina – all'anagrafe Anna Carmela Perrone, chef patronesse – potrà offrirvi. Ecco dunque alcune specialità: taiedda (a base di patate,

zucchine e cozze cotte al forno), ciceri e tria, ciambotto (minestrone di verdure), sagne 'ncannullate, orecchiette, polpo in pignata, cavallo in salsa piccante, polpette di vitello al vino bianco e in estate una gustosissima parmigiana di melanzane. La pasta di grano nero è fatta in casa, come i numerosi liquori che avrete la possibilità di assaggiare a fine pasto. Oltre a una piccola carta dei vini con circa 30 etichette, c'è il vino della casa, sfuso rosso o bianco. Ottima la torta pasticciotto e la cassata. La genuinità della cucina è certificata dall'assidua frequentazione della trattoria non solo da parte dei turisti, ma anche dei locali, motivo per cui vi consigliamo di prenotare.

LEPORANO (TARANTO)

Ristorante Tipico Le Arcate

S.P. Pulsano-Leporano, 74026 , Tel. 099 5338265

Coperti: Interni 80; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Ci dice la nostra segnalatrice Francesca Rana: «Le Arcate si trova nella strada tra Leporano e Pulsano, dove la cuoca, Francesca Pulieri (dopo aver iniziato l'attività nel suo primo ristorante di Pulsano) porta avanti la tradizione della cucina di terra in una struttura molto simile ad un agriturismo architettonicamente pur non essendolo, senza piscine o altro, solo giochi per bambini, e alcune coltivazioni, in estrema semplicità». Ecco dunque che subito avrete la cifra di come si è fatto strada questo ristorante tipico: proporre cucina casereccia, stagionale, con ingredienti che provengono anche dall'orto di casa. Francesca ne è la chef patronesse e tra le sue specialità vi segnaliamo i piatti a base di verdure, le paste fatte in casa, le carni alla brace. E nel bicchiere? Una trentina di etichette quasi esclusivamente pugliesi.

LOCOROTONDO (BARI)

Trattoria Centro Storico

via Eroi di Dogali 6, 70010 , Tel. e fax 080 4315473

info@ilcentrostorico.biz, www.ilcentrostorico.biz

Coperti: Interni 75

Chiusura: mercoledì, tranne in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Nella Valle d'Itria, in uno dei borghi più belli d'Italia, nel centro storico della città, la trattoria di Giovanni Loparco è un ottimo posto dove deliziarsi con la cucina locale, che dal 1989 serve piatti a base di tradizione, prodotti del territorio, materie prime scelte secondo stagione e qualche guizzo creativo. Tra le specialità più richieste: "portafoglio" alle erbe aromatiche, antipastini rustici, salumi e formaggi freschi, purea di fave e cicorie selvatiche, pasta con i legumi (nei mesi freddi) e paste tirate a mano come le orecchiette basilico e Cacioricotta affumicata o con cime di rape d'inverno. I secondi sono a base di carne: involtini di trippa o di agnello, trippa alla locorotondese (con brodetto bianco di cipolle e po- modorini), carni alla griglia. Per dolce panna cotta, tiramisù e crème caramel e, la domenica, il millefoglie. Ovviamente la carta dei vini, con circa 60 etichette, vanta le migliori produzioni locali (Locorotondo è una delle realtà vitivinicole più importanti della Puglia) e del Salento, oltre allo sfuso bianco e rosso della casa.

MANFREDONIA (FOGGIA)

Trattoria Il Baracchio

corso Roma 38, angolo via De Florio, 71043 , Tel. e fax 0884 583874

Coperti: Interni 65
Chiusura: giovedì; a cena, tranne su prenotazione di gruppi
Ferie: variabili in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Se siete a Manfredonia e avete voglia di ottimo pesce e di cucina locale, la Trattoria Il Baracchio dei coniugi Fiorenzo e Antonietta è il posto che fa per voi. Solo pesce fresco per le migliori ricette che appartengono alla tradizione di questo territorio. Il menù affidato alle sapienti mani di Antonietta parla di specialità come tavolozza di mare, cozze ripiene, zuppetta alla marinara, troccoli al sugo nero di seppia o al ragù di polpo, frittura mista di mare. Ma in carta potrete trovare: bruschette, tavolozza di mare con polpo, alici, ostriche, noci, musci scottati, tartufo, alici fritte dorate, pepata di cozze e il classico antipasto all'italiana. Mentre i primi prevedono: rigatoni al ragù di carne mista, troccoli con gli asparagi selvatici con i filetti di triglie, orecchiette alla sorrentina, linguine con i frutti di mare, orecchiette con scampo cicala e ruchetta. Seguono i secondi con grigliata di pesce o di crostacei, triglie al limone e origano, sogliola alla mugnaia, petto di pollo al rosmarino e vino, bistecca ai ferri e formaggi. A chiudere fragole con gelato alla crema, sorbetto al limone, cheesecake alla fragola, flan di cioccolato, cassata di gelato artigianale, dolcetti

secchi come ostia ripiena e il torroncino. In carta anche menù degustazione a 33 euro (antipasto di mare vario, primo piatto a scelta tranne le specialità, secondo di mare, dessert) o altri menù a 11, 14 e 19 euro. Piccola ma dignitosa carta dei vini con 25 etichette, per lo più di bianchi regionali e nazionali. Interessanti anche le selezioni dei liquori, infusi e distillati. Consigliamo questo posto a chi vuole veramente gustare la buona cucina, in un ambiente tranquillo, senza TV e con tanta buona musica in sottofondo.

MARTANO (LECCE)

La Lanterna

via Ofanto 69, 73025 , Tel. e fax 0836 571441 , Cell. 333 7979364

info@lalanternamartano.com, www.lalanternamartano.com

Coperti: Interni 80; Esterni 100
Chiusura: mercoledì, tranne in agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Tutto iniziò alla fine dell'Ottocento, quando nonno Rampinu serviva 'mbojacate alla brace in via Marconi. L'attività venne perpetuata dalle generazioni a seguire e con qualche evoluzione positiva: da via Marconi ci si è spostati nell'attuale struttura di via Ofanto e l'osteria è diventata prima una trattoria e poi un ristorante con albergo. A gestirlo ora c'è il nipote Donato Orlando coadiuvato dal figlio Antonio che cura la sala e da Eduardo Antonazzo che si cimenta ai fornelli con gran successo. Ovviamente la cucina è quella tradizionale, che rispetta il territorio e la stagionalità dei prodotti. Antipasti a base di verdure cotte, grigliate o al forno, stuzzichini caldi, tortino di cicoria con scaglie di Cacioricotta, spiedini di seppia; primi della cucina povera ma dai nobili sapori: ciceri e tria, morzi, fave e cicorie, orecchiette e sagne 'ncannulate con la Ricotta forte. Tra i secondi agnello in umido alle erbe aromatiche, carne alla brace, turcinieddhi d'agnello, vitello alle erbe aromatiche su letto di verdure, lombatina di puledro con rosmarino e pepe rosa, bocconcini di cavallo alla pignata, straccetti di vitello con rucola e Grana, terrina salsiccia e verdure, medaglioni di vitello ai porcini, seppie o pesce alla griglia (a volte anche congelato). Dulcis in fundo torta pasticciotto, cupeta e dessert di pasta di mandorle. La cantina vi offre una sessantina di etichette, molte delle quali pugliesi, e se siete indecisi su cosa versare nel bicchiere fatevi consigliare da Donato che è anche un ottimo sommelier. Se venite in estate potrete cenare sotto un bellissimo pergolato in giardino. Possibilità di pernottamento nell'albergo adiacente al ristorante.

MATTINATA (FOGGIA)

Trattoria dalla Nonna

contrada Funni 8, 71030 , Tel. e fax 0884 559205 , Cell. 334 3110783

info@dallanonna.it, www.dallanonna.it

Coperti: Interni 80; Esterni 100
Chiusura: martedì, tranne da giugno a settembre
Ferie: 7 gennaio-28 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: - 35 euro

Romanticissima location nella Piana di Mattinata dove i profumi della natura inebriano con toni e sfumature che vanno dagli ulivi ai mandorli, dagli albicocchi ai fichi d'India. E poi c'è la vista sul mare di una fantastica sala rustica ma elegantemente allestita, con pareti in pietra a vista, camino e soffitti in legno. In questo clima tranquillo e rilassante, dove si respira a pieni polmoni la brezza marina, i coniugi Antonietta Latino e Sandro Esposito – quest'ultimo chef di casa – coccoleranno i vostri palati con ricette tradizionali, alla

riscoperta di piatti un po' retrò, ispirati alla cucina degli anni Trenta. In tavola si inizia con (ogni piatto ha un vino consigliato in abbinamento): tortino di cime di rape in salsa di alici, sette varietà di mare (ottime!), fave con cicorielle di campo, crudité di mare, boatto di ceci con croccante di baccalà al rosmarino. Seguono troccoli con seppie e cime di rape all'olio, paccheri con cozze vongole veraci e Pachino, linguine al Trabucco soffiato (specialità della casa, strigoli, vongole veraci e asparagi locali; tra i secondi: zuppetta di pesce in crosta di pane, tagliata di spigola con bietolona di campo all'olio nuovo, Sandro e la sua "gallinella", costolette di agnello al rosmarino con lampascioni. Ottima la selezione di formaggi: Caciocavallo, Pecorino, Scamorze e Provolino del Monte Sacro. Anche i dolci rispettano la tradizione: mousse della nonna, Montebianco di Ricotta in salsa pistacchio (da urlo!), crespelline e le tradizionali cíangularíe accompagnate dal liquore al limone della nonna. Qui tutto è curato nel dettaglio, le materie prime sono scelte in base alla stagione e gli oli usati sono solo pugliesi (con carta apposita costituita da 6 etichette). I vini sono circa 130 tra selezioni pugliesi e nazionali e c'è anche una discreta lista di Grappe e acquaviti. Per gli indecisi un menù antistress a 30 euro e uno del territorio a 25 euro, tutti bevande escluse. E se la vista del mare non vi soddisfa... provate a cenare direttamente in spiaggia (da giugno a settembre).

MINERVINO MURGE (BARLETTA-ANDRIA-TRANI)

La Tradizione Cucina Casalinga

via Imbriani 11/13, 70055 , Tel. 0883 691690

latradizione@libero.it, www.osterialatradizione.net

Coperti: Interni 50
Chiusura: giovedì; domenica a cena
Ferie: ultima settimana di febbraio; prima metà di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Non possiamo che ringraziare i fratelli Di Noia – Giacomo e Daniele in sala e Giuseppe ai fornelli – per aver messo su questo "covo" di Cucina Casalinga. Ambiente rustico e accogliente, volte a botte, pareti arricchite da attrezzi agricoli, ruote in legno, quadri, arredamenti in stile povero e sedie spaiate. Menù vasto e variegato con piatti fissi e specialità del giorno in base alla stagione. Infiniti gli antipasti con lumache agli asparagi in primavera, funghi cardoncelli in autunno, sponsali con pancetta in inverno accompagnati da fragrante pane casereccio. Tra i primi troccoli con funghi (non di serra!), orecchiette, cavatelli e maccheroncini al ferro di grano bruciato rigorosamente fatti a mano; vi consigliamo inoltre gli strascinati agli ulivi alla minervese (solo nel periodo della raccolta della olive), i troccoli alla murgese con pomodorini e cardoncelli, il cuttu- riello di agnello

con le cime di rapa (in autunno), la pasta con pomodorini e Ricotta dura o la degustazione di lumachine (in primavera). La carta degli oli annovera 3 etichette di produttori locali che variano di tanto in tanto per dare spazio a tutte le realtà olivicole del territorio (il ristorante fa parte della Strada dell'Olio di Castel del Monte). Tra i secondi carne alla brace: agnello da latte, castrato, costate di maiale o di vitello, salsicce di maiale, filetto di vitello o di asino. Su richiesta si cucinano per vegetariani e celiaci, i quali rimangono sempre molto soddisfatti. Nel bicchiere ottimo vino pugliese da scegliere tra 20 etichette. Nel carrello dei dolci crostata di Ricotta, dessert alle mandorle, sfogliatine, magari da gustare con i rosoli della casa. A disposizione anche dei miniappartamenti.

MONOPOLI (BARI)

Osteria Perricci

via Comes 1, 70043 , Tel. 080 9372208

Coperti: Interni 45
Chiusura: mercoledì
Ferie: settembre
Carte di credito: Non Accettate

Prezzo medio: 20 - 25 euro

Ormai è più di un secolo che questo locale ristora il viandante con i piatti tipici baresi. Siamo nel centro storico di Monopoli, a pochi passi dal porto, un'insegna in legno e un portone rosso con vetrinetta vi segnaleranno che siete arrivati nella famosissima Osteria Perricci. Attività iniziata dalla bisnonna Rosina, oggi è gestita da Patrizio e da sua moglie Maria. L'ambiente è spartano ma accogliente, tovaglie e mise en place casalinga e con una meticolosa scelta degli ingredienti: qui si serve solo roba fresca e di qualità. Ottima cucina casereccia, quella della nonna, fatta di pietanze di pesce e condimenti abbondanti: antipasti tradizionali di pesce (con polpettine di baccalà, polipo lesso, alicette marinate ed altri assaggini), spaghetti al ragù di cernia, cavatelli tonno e fagioli o ai frutti di mare, pasta fatta in casa, le grigliate miste e le croccanti e rinomate fritture di paranza che si concluderanno con un delicato sorbetto al limone o con dei rosoli artigianali come quello ai fichi d'India e il cento foglie amarena. Anche se non vi è una carta apposita, nel bicchiere del buon vino pugliese, a scelta tra 20 etichette.

Vigna del Mar

via Mazzini 21/25, 70043 , Tel. 080 808571 , Cell. 368 3200470

oste@vignadelmar.it, www.vignadelmar.it

Coperti: Interni 48; Esterni 20
Chiusura: martedì; domenica a cena solo in inverno

Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Caro Luciano Lombardi, dedico questa recensione a te, non al tuo avatar Vignadelmar che prezzemoleggia in tutti i blog enogastro- nomici e talvolta tanto si dibatte attorno all'aria fritta. Perché tu sei d'origine marchigiana e io, toscano, ho avuto la gran bella sorte di poter finalmente vivere una vita degna di questo nome tra le dolci colline maceratesi. Tu sai che i marchigiani sono alieni dalle smancerie e che i toscani tagliano più di lingua che di spada. E allora ti do uno spassionato consiglio: dismetti i panni dell'inarrivabile gastronomo. Una nota sotto nei commenti non ti farebbe un soldo di danno. Ci siamo visti (anzi tu non mi hai visto, mi hai, con quel tuo aspetto da gigante buono e un bel grembiulone color cardinale stretto sui fianchi, trattato con franchezza e servito con sveltezza) un giorno di maggio in una serata calda, con il paese distratto a camminare sul piazzone. La tua Vigna del Mar è una buona tana, in una strada secondaria con uno sporto quasi anonimo per ingresso, per gastromondani. Due sale (una più piccola), toni dal bianco panna al grigio tortora, chianche al piancito, ottima musica diffusa, un tavolino antico che sembra la postazione di regia, le bottiglie a vista, i manifesti e gli avvisi delle mille cose che fai per diffondere la cultura del cibo. I tavoli sono rustici ton sur ton rispetto all'arredamento in stile rural-borghese, le seggioline old style comode. Poi la prova. Il tuo pane che è frutto di tanta ricerca e che tu cedi al modico prezzo di 2 euro al cestino (ma il coperto quello lo hai intelligentemente abolito) aveva la giusta acidità della madre ma era un po'suzzimo, come direbbero dalle mie parti. Anzi: molto suzzimo. È vero che è frutto di uno studio che hai condotto con un

maestro come Giorgio Bergamini, che lo fai con i grani antichi, che ne porti almeno tre tipi, uno classico e due aromatizzati. È anche vero che il pane una volta si faceva giusto il sabato e durava sette giorni, ma quello che ho mangiato era arrivato. La piada – io l'ho presa con la mortadella, ma la scelta dei salumi è ampia e a giudicare da chi te li dà sono tutti ottimi – credo che in Puglia faccia furore, da Pesaro in su e soprattutto nella mia amata Romagna avrebbero di che dirti qualcosa. Perché hai scelto quella sottile, quella che si fa dalle tue parti di origine, ma mancava di fragranza. Il prezzo: 8 euro e un po' più alto di quello dei chioschi di riviera, non trovi? Infine mi sono fatto l'involtino di calamari un po' duri e un po' freddini (14 euro). Ecco però che forse una serata storta capita a tutti. Detto tutto questo però mi tolgo il cappello di fronte alla tua passione per le buone cose da mangiare e per lo sforzo che stai facendo da anni per diffondere cultura gastronomica. Bravo! Ho copiato alcune portate del menù (che non ho assaggiato, ma so che Gesumina –Mimma – Pacelli ci mette sentimento nel cucinare) e le ripropongo ai lettori perché sappiano cosa possono incontrare in un posto dove comunque si ha gran rispetto della materia prima, dove le proposte sono stagionali. Così tra i primi avrete: tortelloni, tortelli, tagliatelle, mezzelune e la crespella al nero di seppia e frutti di mare che è il piatto dell'anno. Tra i secondi vi segnalo: tortini di sarde al forno con olive e pomodoro, agnello al forno con i lampascioni, spezzatino di vitello con crema di cipolle, seppie al forno con ripieno di Ricotta. Trattandosi comunque di un'osteria non trascurate – dacché siamo in Puglia – anche la proposta di formaggi. La cantina di Luciano è proverbialmente intelligente: non è mai costante nelle etichette perché lui ne scova di nuove, ne sostituisce alcune che non lo convincono più, ma si viaggia sempre attorno a minimo 250 opzioni. Ancora più ampia è diventata l'offerta delle birre (una delle passioni dell'oste: siamo a 30 etichette, tutte

artigianali) e dei distillati da degustare magari in compagnia di un cioccolato di Rizzati. Il resto è un buon ambiente, accogliente, anche invitante.

MONTE SANT'ANGELO (FOGGIA)

Taverna Li Jalantuùmene

piazza De Galganis 5, 71037 , Tel. e fax 0884 565484 , Cell. 348 7976321

info@li-jalantuumene.it; gegemangano@yahoo.it, www.li-jalantuumene.it

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: martedì, tranne in estate; a cena in inverno
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 - 48 euro

È vero, cucinare è un'arte, e in quanto tale richiede delle mani esperte e una personalità estrosa e innovativa, come quella di Gegè Mangano – all'anagrafe Luigi – meglio conosciuto come il George Clooney di Monte Sant'Angelo. Lui ha fatto della sua abilità una professione che tutti i giorni mette in mostra nella Taverna Li Jalantuùmene tra i pizzi e i

merletti di raffinate tovaglie in un ambiente chic, elegantemente curato in ogni dettaglio. Anche se la cucina è quella tipica montanara e pugliese, le innovative variazioni apportate dalla figlia Sofia sono felici sorprese per palati sopraffini. Così vecchi sapori convivono con audaci abbinamenti: troccoli con fiori di zucca e zafferano, filetto di mucca Podolica con scaglie di fave di cacao e citronette al miele, costolettine d'agnello in casseruola con pomodori secchi e verdurine di campo, gelatino con noci e miele al rosmarino. In alternativa il carrello dei formaggi con un saporito Pecorino garganico servito con marmellata dolce di peperoni. Qui si mangia bene e si beve ancora meglio: non a caso il ristorante è anche un'enoteca con cantina visitabile in cui sono stipate più di 450 bottiglie, oltre ad una discreta selezione di oli e di distillati. Siamo ai limiti di prezzo consentiti dalla filosofia del Mangiarozzo, ma come rinunciare a un menù così bello da vedere e così buono da gustare? Soprattutto se vi trovate in estate nei tavoli allestiti nella cinquecentesca piazza che vi farà da cornice. Tuttavia alcuni menù non sono fuori dai nostri listini: il menù degustazione del territorio sta a 38 euro (crostone di pane con cicoriella saltata, tuorlo d'uovo e olio frantoiano; 'ndruccele con ragù di fave al profumo di rosmarino, tocchetti di mucca Podolica con cubetti di patate speziate, Pecorino delle Marine con gherigli di noci e marmellata di fichi, cíangularíe), quello vegetariano a 25 euro, mentre gli altri menù oscillano tra i 40 e i 50 euro, vini esclusi. Nel prezzo è compreso anche il carisma e la simpatia dell'artista Gegè Clooney, che ha racchiuso i suoi segreti culinari in un libro di ricette.

NOCI (BARI)

Agriturismo Le Casedde

S.P. 239 (Noci-Gioia) km 12,800, 70015 , Tel. e fax 080 4978946 , Cell. 349 6784729

info@lecasedde.com, www.lecasedde.com

Coperti: Interni 60
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 26 euro
Menu: È da 42 anni che Aldo Lacenere e sua moglie Anna Maria Tateo (in cucina) gestiscono con orgoglio un agriturismo tra le meraviglie della natura barese e i caratteristici trulli. Il locale è stato ricavato da alcuni edifici dei primi del Novecento con alti soffitti e pavimento mattonato in cotto, arredi semplici in legno e sedie in paglia. Ovviamente, essendo il ristorante un'attività parallela a quella dell'azienda agricola, le materie prime sono sempre fresche e genuine e la cucina è quella rustica della tradizione pugliese, scandita

dalle stagioni e da quello che offre quotidianamente l'orto. Abbandonate la frenesia della routine di tutti giorni e lasciatevi trascinare in un'escursione culinaria di tutto rispetto: cavatelli con ceci e funghi, orecchiette con le rape, timballo di verdure campestri, fave bianche con verdure, involtini al ragù, agnello alla brace o con verdure miste (patate, cipolle, lampascioni) cotte in pignata nel forno a legna, proprio come si faceva una volta! Da non perdere la rosata a base di mandorle. Anche il vino è di rigorosa provenienza locale, come il Primitivo di Manduria.

L'Antica Locanda

via Spirito Santo 49, 70015 , Tel. 080 4972460

info@pasqualefatalino.it, www.pasqualefatalino.it

Coperti: Interni 70; Esterni 35
Chiusura: martedì; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Quando i rapporti umani sono solidi e sinceri, è normale che un'idea imprenditoriale e di conservazione della storia e delle origini della propria cultura abbia un buon successo. È quello che è accaduto a un gruppo di amici che hanno costituito L'Antica Locanda. In un

palazzo del centro della città, le cui pareti parlano di storia e dell'orgoglio di un popolo per la propria terra, avrete ad accogliervi la cordialità e il sorriso di Francesco Notarangelo, che vi consiglierà tra i piatti in menù preparati da Pasquale Fatalino, titolare e chef. Vi sembrerà di essere tornati indietro negli anni, nelle atmosfere delle locande di una volta (come ormai non ce ne sono più). Ecco allora cosa andrete ad assaggiare: antipasto Antica Locanda (che comprende piatti che variano a seconda delle cadenze stagionali), salumi e latticini locali, verdurine pastellate e fritte, sottoli, ortaggi, verdure e sapori di mare preparati in modo tradizionali.E poi primi piatti: cicorielle selvatiche azzise, fave e cicorielle, zuppa di legumi misti o di cavatellini ceci e baccalà, maccheroni di grano arso con ragù di coniglio su purea di ceci, orecchiette con ragù leggero e funghi della Murgia, capunti alla pastorella con melanzana pomodoro e Ricotta fresca, cavatellini con purea di fave soffritti con cipolla rossa d'Acquaviva, orecchiette con cime di rape o con pomodoro fresco e Cacioricotta, fricelli con ragù di salsiccia nostrana o con straccetti di carne e funghi porcini, cavatelli integrali con Ricotta forte, capunti con ragù bianco di cinghiale, strascinati con cardi selvatici e funghi cardoncelli della Murgia, pizzoccheri ripieni di purea di fave bianche su crema di cime di rape. Tradizionalissimi pure i secondi: controfiletto di manzo alle erbe, trippa di vitellino alla pugliese, agnello con patate e lampascioni al forno, pecora o vitello in pignata, scaloppa di filetto a foglia morta, braciole secondo tradizione, coniglio disossato alle erbe, fricassea di agnello con carciofi e lampascioni. I dolci sono a base di mandorle, paste alla crema, moussescrigno di pasta fillo con pere e cioccolato, crostata con Ricotta e pera. Imperdibili a fine pasto i rosoli e il latte di mandorla di produzione casalinga, a confermare che qui la tradizione è quotidiana attualità. La cantina offre il meglio della Puglia, e non solo, con un centinaio di etichette. Inoltre vi segnaliamo

vari menù a disposizione: degustazione a 35 euro (dall'antipasto al dolce), vegetariano e per celiaci a 30 euro, per bambini a 20 euro. Di recente è stata fatta una ristrutturazione che ha "avvantaggiato" il locale dell'aria condizionata, di un giardino ideale per le cene estive, di una saletta e di un nuovo look dei bagni.

OSTUNI (BRINDISI)

Osteria del Tempo Perso

via Gaetano Tanzarella Vitale 47, 72017 , Tel. 0831 304819; 0831 303320 , Fax 0831 303320 , Cell. 339 1851652

info@osteriadeltempoperso.com, www.osteriadeltempoperso.com

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì; a pranzo a luglio e agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Dal 1983, Teodoro Carlucci e la moglie Antonella si prodigano con amore e dedizione nell'accoglienza dei turisti e della gente del posto che qui si fermano per gustare dell'ottima cucina pugliese, in un locale tra i vicoli della città bianca. Osteria del Tempo Perso ma non dimenticato, come testimoniano le due sale: una ricavata da un'antica grotta che nel 1500 era adibita a forno con pareti in pietra viva, l'altra di bianco intonaco le cui pareti ospitano il Museo della Civiltà Contadina Ostunese fatta di utensili ormai in disuso e di capasoni, gli scrigni che servivano per contenere il vino e l'olio. Tanti gli antipasti: parmigiana di melanzane su passato di pomodoro e basilico, tegamino di funghi in crosta di pane, sformatino di zucchina e fiori di zucca su crema di verdura, insalata di grano saraceno con pesto di basilico, involtino di verza ripieno, Burratina con cuore di Ricotta con chicchi di melograno, fiori di zucca ripieni di Ricotta e menta in tempura, polpette rustiche al profumo di menta, polpa di ricci, seppie ripiene di Ricotta e fiori di zucca fatte al forno. I primi sono preparati con pasta fresca: sagne 'ncannulate con melanzane Scamorza affumicata e pomodoro, tortelloni freschi ripieni di carciofi e formaggio con crema di Parmigiano, fusilli freschi con guanciale carciofi e Pecorino, paccheri con ragù di asina o con cernia e pesto di pistacchi, orecchiette baresi con vongole veraci e fiori di zucca, spaghettini con polpa di ricci e piatti tipici come strascinate integrali con cime di rape e mollica di pane, purea di fave con cicorielle selvatiche e peperoni fritti, grano saraceno con carciofi e finocchietto selvatico, cavatelli freschi con ceci e finocchietto selvatico, lagane caserecce con pomodoro basilico e Cacioricotta. Scelta tra pesce o carne anche per i secondi: costolette di agnello a scottadito o con patate al forno, salsiccia di puro suino, brasciola di asina al sugo di pomodoro con polpette rustiche, controfiletto di manzo con rucola, Caciocavallo e Vino cotto, straccetti di manzo con carciofi, maialino da latte alle erbe aromatiche con caponata

di verdure, pescato del giorno all'acquapazza, trancio di pescespada con pomodorini capperi e olive, filetto di cernia in crosta di patate o filetto di spigola al cartoccio con frutti di mare. Ottimi anche i formaggi come il Pecorino di masseria con salsa agli agrumi e gelatina di mosto cotto e il tris di formaggi tipici con gelatine miste. Finale in dolcezza con il buonissimo sporcamuso con pasta sfoglia e crema, crema Chantilly con babà al Rum e fili di caramello e cioccolato, crostata di Ricotta con mandorle tostate. Naturalmente non può mancare il pane di farina di grano duro e di semola integrale con le olive, fatti in casa. Inoltre troverete menù degustazione a partire da 30 euro. Carta dei vini (200 etichette, per lo più pugliesi), degli oli, dei distillati.

Rest Club Spessite

via Brancasi 43, 72017 , Tel. e fax 0831 302866 , Cell. 338 9758612

info@spessite.it, www.spessite.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: mercoledì, tranne in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

In uno dei caratteristici quartieri di Ostuni da cui prende il nome, il locale di Stefano Calò è stato ricavato da un palazzo settecentesco un tempo adibito a frantoio, con volte a botte,

pareti in pietra, e arredi spartani e rustici. In tavola la buona cucina fatta di antiche ricette ostunesi: sformatini di verdure, sottoli, bruschette, fave al tegamino, orecchiette cucinate in mille modi tra cui le tradizionali cime di rape o terra e mare, purè di fave gratinato, salsina rosa con bruschette, carni alla griglia e, su ordinazione, pesce. Due menù degustazione, a 19 o a 25 euro. Piccola ma dignitosa la carta dei vini con rossi, rosati e bianchi.

PATÙ (LECCE)

Rua de li Travaj

via Cavallotti 44, angolo piazza Indipendenza, 73053 , Cell. 349 0584531

Coperti: Interni 35; Esterni 35
Chiusura: mercoledì, tranne in estate; a pranzo, tranne domenica e festivi da ottobre a giugno
Ferie: ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 28 euro

Com'è bello vagar per i paesini del Salento senza meta e senza essere succubi del tempo, in

una sorta di limbo in cui ore e minuti non vengono misurati. Ancora più bello è ritrovarsi in quelle piccole realtà locali, come Patù, con quelle sue poche migliaia di abitanti che riservano una calorosa accoglienza, anche se chiedi solo un'indicazione. Per questo si rimane sorpresi quando ci si ritrova in una piccola piazzetta, magari seduti a un tavolo di Rua de li Travaj, interamente assorbiti da questa cultura popolare per assaporare piatti genuini che portano in sé secoli di storia e di usanze. L'edificio che ospita questa trattoria è un palazzo settecentesco con muri in pietra, volte in tufo e un piccolo cortile interno ideale per cenare nelle calde sere d'estate. Entrando sarete accolti con cordialità dal titolare Gino De Salvo, dalla moglie Anna Maria e dalla suocera Fiorina (ai fornelli). Ovviamente la cucina è quella tipica, fatta di antipasti "di terra", legumi, crema di fave e cicorie, melanzane abbottonate fritte e ripiene con aglio e formaggio, scurdigliata (un piatto fatto con rape, pane fritto e piselli a pasta gialla), pasta tirata a mano con i broccoli, orecchiette o sagne torte (anche queste fatte in casa), baccalà, polpo con patate, seppia in umido, zuppe, straccetti di cavallo al sugo, polpette, coniglio con verdure, gnommareddhi (involtini d'interiora di cavallo) arrostiti. Ottimi i piatti a base di cavallo o di legumi, tutti tradizionalissimi. Sarà un'appetitosa sorpresa scoprire le variazioni piemontesi, dovute alle origini cuneesi della signora Fiorina: brasato al Negroamaro con polenta, bollito misto e polpettone. Dulcis in fundo crostata di Ricotta o con marmellata di produzione propria, dolci secchi con Moscato locale. La carta dei vini, con 50 etichette, raccoglie tutte le migliori produzioni salentine soprattutto di rossi e rosati.

RUVO DI PUGLIA (BARI)

U.p.e.p.i.d.d.e.

vico Sant'Agnese 2, 70037 , Tel. 080 3613879 , Fax 080 3601360 , Cell. 347 0828157

info@upepidde.it, www.upepidde.it

Coperti: Interni 65
Chiusura: lunedì, tranne i festivi
Ferie: 15 luglio-20 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 34 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Ormai questo indirizzo è diventato in Puglia – e non solo – un vero presidio di cultura gastronomica. Capace di alimentare da solo un turismo gourmand. Si deve alla costante ricerca che Dino Saulle, un gran sommelier e titolare del locale, e sua moglie Maria Volpe hanno condotto per anni per trovare ingredienti quasi scomparsi, alla riproposizione di ricette di territorio, alla filologica collazione di preparazioni di tradizione. Il tutto unito con

una raffinatezza di fondo che però non diventa ingombro di eleganze posticce, ma invece spontaneità e autenticità. Il locale in sé dice questo: articolato in cinque salette con volte a mattoni, ognuna arredata secondo uno stile consono alle architetture. E del resto l'ubicazione del ristorante U.p.e.p.i.d.d.e (che in dialetto pugliese vuole dire "una bomboniera") invita a questa cura, posto com'è tra le mura aragonesi di Ruvo, a due passi dalla cattedrale e dal Museo Jatta. Arrivarci significa entrare in una casa di buone cose. Ve ne renderete conto da alcuni particolari di grandissima importanza: come la carta degli oli (c'è anche quello di produzione propria da Coratina: buonissimo), dalla carta raffinatissima dei cioccolati, dalla cantina ubicata in un fondaco quattrocentesco che si articola in oltre 650 etichette di vino e 120 di distillati e che vale una visita a parte. Ma detto questo la proposta gastronomica è egualmente di alto livello, variabile secondo stagione. Tra gli antipasti potreste trovare pancrostato alle creme naturali e Spumante Brut Rosé (aperitivo), budino di Pecorino DOP su vellutata di zucchini, bresaola con vacchino podolico rucola e Vino cotto, carpaccio di vitello all'olio extravergine e lamelle di tartufo fresco, carpaccio di manzo affumicato con bacche rosa e finocchietto, parmigiana di melanzane come da tradizione, delizie dell'orto nelle varianti preparazioni calde, funghi cardoncelli alla zia Maria, sfilaccetti di cavallo con carotina e ravanelli, guanciale pugliese speziato con melograno e balsamico su letto di rucola, tortino di patate con Fonduta di formaggi e tartufo nero, bignè alla crema di formaggio e tartufo nero, carpaccio di funghi cardoncelli con scaglie di Pecorino DOP. Seguono succulenti primi acconciati con perizia dallo chef Vincenzo Girasoli: cavatelli con vellutata di cicerchie e crema di olive nere, paccheri con carciofi pomodori secchi guanciale e pandorato, orecchiette alla pastora con braciola ruvese in bellavista, cavatelli con cardoncelli coltivati su purea di fave bianche, zuppa di

farro e asparagi alla crema di latte, trofiette con radicchio pancetta fumé e briciole di mandorle tostate, torcinelli ai fiori di zucca e Pachino su crema di zucchini, riccioli rucola selvatica e salsiccia fresca, purea di fave con verdure di campo, spezzato di pasta con legumi, orecchiette e rape (stagionale); tradizionalissimi pure i secondi con varie specialità di carni tipiche, funghi, verdure e Caciocavallo podolico alla brace di legna d'ulivo e mandorlo. Infine varie tipologie di formaggi con confetture di produzione propria, semifreddo al torroncino, tortino alle mandorle con salsa di arance e al cioccolato. Ad articolare la proposta gastronomica interviene un menù degustazione da 35 euro (completissimo tanto che a fine pasto vi arrivano i rosoli di casa), un menù per bambini (a 18-20 euro) e uno pensato per i vegetariani e i celiaci a 27-30 euro. Tra le tante attività gastroculturali di questo ristorante è da segnalare che il secondo venerdì del mese da ottobre a marzo ci sono serate a tema dal titolo Incontri peri... golosi, con degustazione di vini, presentazione di cantine e abbinamento con piatti studiati ad hoc. Perché U.p.e.p.i.d.d.e – come si traduce dal pugliese – sarà una cosa piccina, ma è molto, molto curata

SAN GIOVANNI ROTONDO (FOGGIA)

Osteria Antica Piazzetta

via Al Mercato 13, 71013 , Tel. e fax 0882 451920 , Cell. 335 1823974

info@anticapiazzetta.it, www.anticapiazzetta.it

Coperti: Interni 90
Chiusura: mercoledì
Ferie: 15-31 gennaio; 1-15 luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Nel cuore della città, in un edificio che fu un cinema tra primo e secondo Novecento, l'Osteria Antica Piazzetta, gestita da Angela Di Maggio e dal figlio Michele con la moglie Teresa, offre i piatti della vecchia cucina garganica. Ai fornelli Angela si adopera per scegliere prodotti locali e di ottima qualità: carni da allevamenti selezionati, ortaggi di stagione e pesce fresco dal mercato ittico di Manfredonia. L'antipasto prevede una selezione di salumi e sottoli, carpaccio di girello di manzo affumicato, prosciutto e Mozzarella di bufala del Parco, antipasto di mare con le sfiziosità del Golfo, ma il piatto forte è l'ammesca, una zuppa di verdure miste selvatiche e fagioli. Speciali le paste fresche fatte a mano: orecchiette con zucchine e scampi o con cozze e rucola o al ragù di braciole o all'Angiolina (con Cacioricotta, rucola, pomodorini), cicatielli ai frutti di mare, pappardelle ai funghi porcini e vongole, maltagliati con pomodorini e gamberoni, troccoli del Promontorio (salsiccia, olive, Pecorino, pomodorini). Come secondi grigliate di carne, agnello o capretto ai profumi garganici, musciska, rombo al forno con patate, Caciocavallo alla brace, filetto di puledro, tiella di baccalà arreganato, coda di rospo in guazzetto. Per dessert cassata e dolci alle mandorle. In cantina Michele propone un'ampia selezione delle migliori aziende regionali e una rappresentanza delle migliori nazionali (circa 150

etichette). Sconto del 10% a chi si presenta con la nostra guida in mano!

TARANTO

Trattoria Gatto Rosso

via Cavour 2, 74100 , Tel. 099 4529875 , Cell. 340 5337800

gattorosso52@libero.it

Coperti: Interni 45; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: primi 15 giorni di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Il nome del ristorante è legato a una curiosa leggenda: pare che tanto tempo fa un gatto curioso si infilò tra le botti di vino rosso di una cantina. Vera o no che sia, il locale fa parte della storia e dei ricordi di Taranto, dal 1952. Prima nonna Pietrina, poi i nipoti Alfiere, patron chef, e Agostino Bartoli. Cucina tradizionale con entusiasmanti rivisitazioni in chiave moderna, ma mantenendo invariata l'ottima qualità delle materie prime. Pesce freschissimo,

antipasti della tradizione, con polpo, gamberi croccanti o brasati e gamberoni sbollentati. Imperdibili gli gnocchetti di patate con gamberetti, pomodorini, basilico e melanzane croccanti, ma non è da meno il risotto con pistacchi, rucola, arance e gamberetti o gli strascinati con fiori di zucca, pomodorini freschi e cozze. Il pescato di giornata determina la composizione dei secondi, in genere grigliate, spigole in crosta di sale, deliziose variazioni di tonno come la tagliata o servito crudo. Per finire scelta fra la carta dei formaggi e i dolci, flan al cioccolato o gelato al pistacchio. La carta dei vini è il vanto del locale, con circa 200 fra etichette regionali, nazionali ed estere. Altra passione del papà di Agostino Bartoli, il signor Alfiere, è la carta dei distillati, con un centinaio di etichette e vere rarità tra Whisky e Rum, introvabili altrove.

TAVIANO (LECCE)

A Casa tu Martinu

via Corsica 95, 73057 , Tel. e fax 0833 913652

info@acasatumartinu.com, www.acasatumartinu.com

Coperti: Interni 70; Esterni 70

Chiusura: lunedì; domenica a cena; a pranzo in estate
Ferie: ultima settimana di settembre-prime due settimane di ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Cambio di mano in cucina in questa che è e rimane una delle soste sicure nella gastronomia pugliese. Al timone della cucina di Martinu (sarebbe zio Martino) ora c'è Stefano Previtero. Il resto del locale di Vincenzo Portaccio è pressoché immutato, così come la proposta gastronomica che rimane legata alla tradizione, al territorio e alle stagioni. Ma ciceri e trie non mancano mai perché sono di fatto la bandiera del locale che è accogliente e che può darvi anche l'opportunità di pernottare nelle undici camere. Il menù, tra i piatti che hanno maggiore frequenza, propone: antipasto della casa, prosciutto e bocconcini, bruschette di melanzane, fritti misti e gli immancabili formaggi come la Mozzarella di bufala e la Burrata per cominciare. Poi i richiestissimi e già citati ciceri e tria, i tagliolini carciofi e Caciocavallo, i maccheroncini con salsa di zucchine, i minchiareddhi d'orzo Ricotta forte e pangrattato, le orecchiette di grano al pomodoro, il purè di fave e cicorie; tra i secondi gnommareddhi, costate d'agnello o salsicce alla griglia, i gettonatissimi pezzetti di cavallo al sugo, braciole di vitello ripiene. Per finire frutta fresca, cupeta (tipico dolce salentino fatto con le mandorle), mostaccioli, spumone artigianale e altre golosità della casa. In cantina una selezione ampia e ben orchestrata di oltre 200 etichette tra spumanti, bianchi, rosati e rossi, cui fanno compagnia una ventina di distillati di pregio. In primavera inoltrata e in estate si cena nel giardino avvolti dall'odore di mandarini e aranci, in un'atmosfera romantica a lume di candela.

TRANI (BARI)

Locanda Pesevenghi

via Statuti Marittimi 80, località Trani Porto, 70059 , Cell. 347 0303458

Coperti: Interni 26
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Potrei scrivere il diario minimo di una giornata felice. Ero reduce da un'esperienza gastronomica così e così in quel di Monopoli; di quelle esperienze che stanno a metà strada tra la supponenza, la buona stampa garantita al locale soprattutto per appartenenza alla cerchia degli amici dei soliti noti, e la qualità da ordinaria amministrazione tranne che per la buona volontà del gestore che sicuramente denota impegno. Così m'ero ripromesso di tirar dritto dal tacco dello Stivale per raggiungere la terra d'Abruzzo il prima possibile. Ma il sole era già alto in quel di maggio e i profumi di serra invitanti. Poi ho visto il mare che dalle parti di Trani è di un blu cobalto e manda odori salmastri. Impossibile non fermarsi.

Proposito: fare visita ai locali “mangiarozzi”. Impossibile. Il lungo porto era affollatissimo. Così quasi per caso busso alle porte di quello che si rivelerà di lì a poco un piccolo paradiso gastronomico, oltre che un luogo dove l’ospitalità è rito ancor sacro agli dèi. È la Locanda Pesevenghi, che credo, ma potrei pigliare una topica spaventosa dacché il dialetto dauno è per me un trimetro giambico in ostrogoto, significhi “si vende pesce”. Ma non ci giuro. Giuro invece che non potrete trovare niente di meglio in quell’angolo d’assoluto fascino che è Trani. La cattedrale sul mare con quel suo ardito campanile che sembra indicare «Gloria a Dio nell’alto dei cieli», la fortezza che ha ancora il mistero e la forza dello Stupor Mundi, le stradine in chianca con i balconi fioriti e aulenti, i palazzi nobiliari ancorché fané sono fascinosissimi. E poi botteghe d’arti, sentori di fritto, gente, tanta. Mi ricorda, Trani, La Canea, che è il porto di Creta: sospeso tra mito, mare, infinito. Ed è come una doccia al mattino presto: uno spruzzo di vitalità. Immaginate la mia sorpresa nel trovare in questo locale piccolo completamente foderato di boiserie con un balconcino stile casa di bambole, le affiche dell’«Illustrazione Italiana» (che classe!), le bottiglie a vista, le tovaglie in trama di juta sui toni caldi dello zucchero di canna con fini sopratovaglie color zafferano, un’atmosfera d’antan, una penombra quieta che fa da oasi di riposo a tanta sollecitazione di fantasia e di sensi. E lì incontrare una signora deliziosa: Licia, che è esperta di marketing operativo, ma si è convertita alla cucina per supportare le mani d’oro del fratello, Ruggero, chef di lungo corso con una passione infinita per i sapori autentici. Ho mangiato in maniera sublime. Vi dico che il menù è territoriale e stagionale, vi dico che gli antipastini, una teoria ben scandita, sono di assoluta raffinatezza. Troverete panzerotti pugliesi, poi focaccia di grano arso, funghi cardoncelli, pomodori secchi con Caciocavallo, Mozzarellina di bufala e prosciutto nostrano, frittata con alici e aromatiche (buonissima). E una Ricotta che è un inno

alla felicità casearia. Tra i primi io ho provato fusilli fatti a mano alla calabrese con sugo di polpo, incantevole fusione di piccante dolce e sapido, spaghetti quadrati ai frutti di mare semplicemente perfetti. Ma ci sono anche i paccheri all'astice, i fusilli con sugo napoletano. I secondi mi hanno tentato con il pescespada alla catanese impanato con il pistacchio pestato (fantastico) e con i crostacei a vapore su letto di finocchio. Ho letto in carta che ci sono anche l'insalata di polpo e patate con i veri pomodorini ciliegino, il tonno alla favignanese, una fritturina di paranza e ci sono anche un paio di piatti di carne compresa quella equina. Deliziosi i dessert con prevalenza di torte di frutta e preparazioni al cioccolato. L'impressione complessiva è di una misurata eleganza, di enorme cordialità. Licia è una perfetta padrona di casa, Ruggero un cuoco di mano felice. Felice come questa esperienza che è lontana mille miglia dal bailamme turistico ed è vicinissima al cuore della vera accoglienza. P.S.: Prenotate in anticipo perché il locale è davvero piccolo ed è sempre strapieno.

Osteria Corteinfiore

via Ognissanti 18, 70059 , Tel. 0883 508402 , Cell. 348 0718710

info@corteinfiore.it, www.corteinfiore.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: Epifania-fine gennaio
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 40 euro

Un lussureggiante giardino dell'Eden cinto da piante di agrumi, melograni, loti e albicocchi che si apre nella corte interna di un palazzo di inizio Cinquecento in centro storico, praticamente sul porto turistico (in un vicolo appena dietro). Il giardino, ravvivato da arredi e tendaggi nei toni del giallo, rosso e verde, è coperto e riscaldato, perciò viene utilizzato anche in inverno. In tavola c'è il Mediterraneo, piatti della tradizione rivisitati con creatività. Protagonista del ricchissimo menù il pescato del giorno, sempre freschissimo. Classiche le cotture, sapientemente eseguite dallo chef Francesco Di Perna, tutte arricchite dall'olio extravergine di Andria: zuppa di pesce, frittura di paranza, scampi al ghiaccio e scamponi al vapore, orata alla brace, spigola in crosta di sale, triglie in cartoccio, rombo al forno con patate e pomodorini, aragosta alla catalana. Specialità della casa i frutti di mare crudi: tutti i giorni dall'impianto di depurazione dei frutti di mare in Trani vengono selezionati le migliori noci bianche e cozze pelose, gli allievi e i ricci, oltre alle ostriche di Bretagna, gli scampetti di Molfetta, i pesci per carpacci, la ricciola, la spigola, il tonno, il pescespada, i gamberi e gli scampi. In menù il titolare Michele Matera, uomo distinto e molto cordiale, ha fortemente voluto anche qualche primo di terra e qualche secondo di carne. Per concludere con dessert casalinghi come cheesecake con salsa di lamponi, crostata di castagne e amaretto, torta soffice di pera e cioccolato, profiterole con crema di nocciola, crostata di limone di Sorrento e pinoli, babà con crema Chantilly e amarena, mousse al pistacchio di Bronte e cioccolato fuso, semifreddo alle mandorle con salsa al cioccolato, tortino soffice al panettone e zabaione al Moscato. Naturalmente la proposta dolciaria, così come tutti i piatti presenti in menù, varia secondo stagione. La carta dei vini

è ampia e ricca di produzioni pugliesi, nazionali ed anche estere.

SARDEGNA

ALGHERO (SASSARI)

Azienda Agrituristica Sa Mandra

strada Aeroporto Civile 21, 07041 , Tel. 079 999150 , Fax 079 9999135 , Cell. 333 2447521

rita@aziendasamandra.it, www.aziendasamandra.it

Coperti: Interni 80; Esterni 80
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 50 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Sorto nel 1993 a ridosso della splendida Riviera del Corallo, l'agriturismo Sa Mandra è immerso in un mosaico paesaggistico di uliveti e pascoli. Il nome altro non è che la parola

dialettale che indica il recinto in cui si chiudono le pecore per la mungitura, fino al rituale della cottura delle carni sul grande camino all'aperto affidata agli uomini di casa. L'ambiente, realizzato secondo la tipologia rurale tradizionale, è rustico con arredi caratteristici, pareti in pietra a vista, travi al soffitto, sedie impagliate, pentole di rame appese ai muri e piante tipiche della natura sarda. La proposta gastronomica è fedele alla più tradizionale e pura cucina barbaricina ed è realizzata dalle felici mani degli chef Rita Pirisi e Mario Murrocu, madre e figlio. La famiglia alleva suini, ovini, bovini ed equini, coltiva ortaggi, vigne e prepara formaggi e Ricotta. Si comincia dai salumi e dai formaggi: Pecorino Fiore Sardo, Ricotta Mustia con fichi, sa vrue con pomodori e rucola, Ricotta fresca con miele, crema di formaggio al timo, cavoli agli agrumi, salsiccia di cinghiale, coppa e pancetta, prosciutto Monte Spada, filetto e testa in cassetta, favata, sa lassia. Si prosegue con i primi come i ravioli alle sette erbe, i maharrones de busa al sugo di vitello, i culurgiones ripieni al formaggio o patate e i malloreddos al sugo di salsiccia di cinghiale (pasta e pane sono fatti in casa). Tra i secondi: brasato di cinghiale o di agnello, cordula e piselli, animelle al finocchietto selvatico, cinghialetto al mirto, l'immancabile su pro hed du a s'hispidu (ossia il porcetto allo spiedo) accompagnato dal pane carasau, capretto con i cardi e filetto con porcini e finocchietto. Dulcis in fundo frutta di stagione e dolci tipici sardi: papassini, amaretti, bianchini, gattò e le deliziose seadas. Da assaggiare è il pane frattau. Nel bicchiere solo la Sardegna con una quindicina di etichette. E se avete alzato un po' troppo il gomito, non vi preoccupate: in quanto agriturismo dispone anche di alcune camere per il pernottamento. A chi è indeciso la signora Rita propone diversi menù: uno degustazione a 25 euro, uno per i più piccoli a 20 euro, infine uno per i vegetariani e uno per i celiaci a 40 euro. Si organizzano pure serate di gala con gruppi folcloristici, corsi di

cucina tipica e di erbe officinali, corsi di fattoria didattica e di riscoperta dell'angloarabo sardo. Su richiesta si effettua anche un percorso all'interno dell'azienda per riscoprire gli antichi mestieri del mondo agropastorale locale quali mungitura, tosatura, preparazione del formaggio e della Ricotta, preparazione e cottura delle carni allo spiedo nel camino a legna, lavorazione al telaio con donna in costume e gioco della morra.

Osteria Macchiavello

via Cavour 7, 07041 , Tel. e fax 079 980628, 079 950050

Coperti: Interni 50; Esterni 40
Chiusura: mai
Ferie: variabili in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Splendido locale sul mare e quando dico "sul" intendo davvero che pare tuffarsi nell'immenso del Tirreno. Nella stagione calda i tavoli sono sistemati proprio a ridosso della battigia e i titolari, Roberto Sanna e Flaminio Fonnesu, vantano un'ottima cucina sia di pesce che di carne. Ma le congratulazioni per le pietanze vanno fatte direttamente a Gianluca Rizza, lo chef, che spopola con il suo cavallo di battaglia: la paella, su richiesta preparata anche alla valenciana con carne, pesce e verdure. In carta troverete pure calamari al mirto e agliata di pesce algherese come antipasti; per primo culurgiones al pomodoro, gnocchetti al ragù d'asino, linguine dei bastioni con gamberi bottarga e radicchio, spaghetti

al cartoccio e penne Macchiavello; tra i secondi calamari fritti, grigliati o al cartoccio con porcini, pesce del giorno alla Vernaccia o al forno con patate olive e pomodorini, ma anche bistecche di cavallo e grigliate miste di carne. L'ambiente è tipico dell'osteria, rustico con muri in pietra e volte a botte. A chiusura una deliziosa crema catalana o le seadas fritte al miele; mentre a bagnare il palato ci pensano circa 60 etichette di vino sarde e 6 nazionali. Inoltre sono realizzati un menù degustazione a 50 euro e uno turistico a 18 euro.

ARZACHENA (OLBIA-TEMPIO)

Agriturismo Lubranu

S.S. 125 Arzachena-Palau, località Giuanneddu, 07021 , Tel. 0789 83075; 0789 82272 , Fax 0789 82272 , Cell. 333 1816877

lubranu@tiscali.it, www.lubranu.it

Coperti: Interni 80; Esterni 60
Chiusura: variabile
Ferie: variabili in inverno
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 30 - 35 euro

Dal 1800 gli avi della famiglia Columbano si sono insediati sulla Costa Smeralda, a un passo dalle meravigliose spiagge dell'arcipelago della Maddalena, costruendo lo "stazzo", ovvero un piccolo villaggio che viveva di pastorizia e agricoltura. Si vede che i discendenti hanno ereditato lo spirito d'iniziativa, perché nel 1991 hanno intrapreso quest'avventura nel campo della ristorazione e dal 2000 l'hanno ampliata con l'agriturismo. Ma non finisce qui: l'azienda dal 1997 è a conduzione biologica sia per i prodotti agricoli, come olive, olio, cereali, vigneti, frutta e ortaggi, sia per l'allevamento che riguarda bovini di razza rustica sarda, cinghiali, Caprini, suini e apicoltura. Questo locale, situato in una vallata della Gallura, sfoggia alle pareti le sue origini, con oggetti e utensili che richiamano la vita negli "stazzi". È composto da due sale caratteristiche, dalla cantina e dai laboratori di dolci e delle carni. Antonello Columbano, in sala, ci consiglia di iniziare con salumi misti della casa e crema di Ricotta Mustia. Intanto in cucina la signora Anna, mamma di Antonello, prepara a mano i primi, come tagliatelle, gnocchi e ravioli oppure la squisita e tipica zuppa gallurese, realizzata con pane, formaggio a fette e brodo di carne mista. Come secondo il buonissimo porcetto allo spiedo allevato da loro, salsicce e carni di cinghiale, manzo o capretto. Dulcis in fundo il Pecorino della casa, i ravioli dolci la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo, o in alternativa gli acciuleddi, ossia delle treccine di pasta fritte e inzuppate nel miele. Da bere le proposte, sempre di casa Columbano, sono Vermentino, Rosso di Surrau ed altre 4 etichette; a chiusura va per la maggiore un bicchierino di liquore al Mirto, al latte di capra o all'oleastro, fatto in casa. In carta pure un menù degustazione a 12 euro e uno per bambini

sempre a 12 euro. Da agriturismo che è, mette a disposizione delle rustiche ma confortevoli camere per prolungare il soggiorno nella zona.

BOSA (ORISTANO)

La Margherita

via Parpaglia 1, angolo via Azuni, 08013 , Tel. e fax 0785 373723 , Cell. 347 7814166

fiorelli.antonello@tiscali.it; info@lamargheritabosa.com, www.lamargheritabosa.com

Coperti: Interni 80; Esterni 80
Chiusura: mercoledì, tranne in estate; a pranzo, tranne per banchetti o su prenotazione
Ferie: 15 giorni in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Antonello Fiorelli è il nome dello chef patron di questo locale, ma dietro a lui opera tutta la famiglia. Ristorante dall'ambiente informale, ma curato, con una terrazza all'aperto dove mangiare quando il clima è mite. Oltre alla pizza, la cucina verte su ricette di terra e di mare. Specialità della casa in assoluto è s'azzada, ossia la tipica agliata di gattuccio di

mare cucinata con salsa di pomodori secchi e aglio; non da meno sono l'aragosta alla bosana condita con le uova della stessa, gli spaghetti con le arselle e la bottarga, le tagliatelle nere al ragù di pesce, le zuppette di cozze e vongole veraci, le grigliate e le fritture del pescato del giorno. Ma andiamo a vedere cosa offre il menù: gli antipasti prevedono salmone affumicato con crostini o marinato fresco con misticanza di verdure, alici, cozze e arselle alla marinara, insalata di mare, salsiccia sarda, rucola e gamberetti, prosciutto crudo. I primi prevedono: penne all'amatriciana, ravioli di Ricotta, spaghetti alla pescatora, fregola ai frutti di mare, penne con salmone e pomodorini, risotto, ravioli di pesce ai gamberi e zucchine, zuppa allo zafferano cozze e formaggio; mentre i secondi raccontano di fritture e grigliate (come già detto), di tagliata, bistecca ai ferri, scaloppe alla Vernaccia, filetto di pesce alla mediterranea. Dulcis in fundo seadas e pabassinos, tipici pabassinas con l'uvetta. Piccola carta dei vini con 20 etichette prevalentemente regionali.

CABRAS (ORISTANO)

Sa Funtà

via Garibaldi 25, 09072 , Tel. 0783 290685

Coperti: Interni 40

Chiusura: domenica
Ferie: metà dicembre-fine febbraio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 45 euro

Il locale prende il nome dalla fontana nuragica con acqua cristallina che si trova proprio nei pressi del ristorante. Certo, secondo lo stile di questa guida il costo medio di un pasto è off limits, ma il rapporto qualità/prezzo ci ha talmente soddisfatti che abbiamo deciso di segnalarlo ugualmente. Titolare e chef da 34 anni è Gigi Ledda, personaggio tipico sardo, così come lo è questa trattoria sulle rive dell'incantevole laguna Pontis. Tavoli in legno, sedie e piatti fatti a mano, un vecchio pozzo e le pietanze scritte rigorosamente in dialetto. Il menù prevede soprattutto specialità di pesce di mare e di laguna, anche se non manca qualche portata di carne – fatta però solo su prenotazione – come la tradizionale pecora bollita. Cavalli di battaglia sono la mreka, un secondo piatto la cui ricetta fenicia è a base di muggini avvolte da erba palustre (tradotto vuol dire "cibo salato"), la fregua un cocciua, lisangettas con arrasoias manias (pasta con cannolicchi) e come dessert le praduas con Ricotta, ossia le italiane formaggelle. In carta si possono leggere anche gli antipasti, come il pisci affumau (pezzetti di pesce affumicato), la bottarga, il pâté di pesce alle erbe aromatiche e la burrida (piatto tipico di pesce con salsa piccante al pomodoro); a seguire gli squisiti spaghetti di mare, le seppiette alla Vernaccia, le triglie in salsa, il tonno, le orate alle olive o ai porcini, la sogliola pallaia incasata col formaggio o alle noci, lo scabecciu (pesci marinati), le sarde, l'anguidde cun pabassa o con salsetta all'uva passa. In chiusura formaggi freschi arrosto, seadas, anicini da inzuppare nella Vernaccia locale e mustazzolus,

dolcetti oristanesi a forma di rombo fatti lievitare per una ventina di giorni prima di infornarli. La carta dei vini è discreta e comprende circa 50 etichette tra le migliori sarde e quasi esclusivamente di vini bianchi. Olio extravergine d'oliva e Vernaccia di produzione locale.

CAGLIARI

Al Porto

via Sardegna 44, 09124 , Tel. e fax 070 663131

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì
Ferie: 15 giorni in gennaio; 15 giorni in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 32 euro

Ristorantino nel cuore del capoluogo che propone una cucina marinara creativa a base di ciò che il Mediterraneo offre. La fantasia dello chef patron, Massimo zamprotta, e della moglie, è visibile già dall'arredamento del locale, che ricorda quello degli interni di uno

yacht. Ma andiamo a elencare cosa si mangia: sardine marinate con pomodoro secco, cozze fritte, tagliatelle con gli scampi fiori di zucca e pesto, spaghetti agli anemoni di mare, sanpietro alla mediterranea, astice alla catalana, tagliata di tonno con finocchietto selvatico, orata ai carciofi e, perché no, cappone alla mediterranea. Non da meno sono i piatti a base di ricci di mare, ma pure di porcini, di tartufi e di asparagi. Per gli amanti della carne, ottimo il cinghiale. Dolci fatti in casa e a bagnare il palato 70 etichette di vino in prevalenza regionali. Presente anche una buona carta dei distillati con circa 40 scelte.

Crackers

corso Vittorio Emanuele II 195, 09123 , Tel. 070 653912

Coperti: Interni 55
Chiusura: mercoledì
Ferie: 10 agosto; inizio settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Se volete è insolito ai giorni nostri, ma certo non assente nella storia (recente) di questa isola-continente l'incontro tra la cultura sarda e quella piemontese. Del resto i Savoia furono prima re di Sardegna e poi d'Italia e quando Paolo Conte canta che «gamberoni rossi sono un sogno» siamo portati a pensare a Genova, ma forse anche la mitica isola dei nuraghi è una terra promessa per chi abita "ai piedi dei monti". È così accaduto che due ragazzi del Piemonte siano calati qua ad aprir bottega di ristorazione dove si sente la fusione tra le due

culture gastronomiche. Completamente ristrutturato qualche anno fa, il locale oggi si presenta con un abito nuovo, ma con la stessa filosofia. I fratelli Cinus seguono la tradizione culinaria sarda contaminata dalla loro vita trascorsa in Nord Italia, sempre secondo stagione. Dai fornelli alla tavola arrivano uova fritte, verdure al forno, risotti agli asparagi sardi, agnolotti al tartufo d'Alba e sardo, ravioli campidanesi, spaghetti alla saracena. Come secondi l'immancabile porcetto arrosto, bolliti misti alla piemontese, brasato al vino Barolo, tagliate, filetti e selvaggina (su prenotazione). A volte si trova anche il pesce fresco coi frutti di mare, zuppa, aragosta e piatti a base di tartufi di Alba. Per concludere in dolcezza lo chef Aldo Scano prepara bonet e dessert al cucchiaio. Anche la carta dei vini è un incrocio tra le etichette isolane e quelle savoiarde, in totale una sessantina. Buona la selezione dei distillati

Trattoria Lillicu

via Sardegna 78, 09124 , Tel. 070 652970 , Cell. 328 2047760

alberto.lillicu@tiscali.it, info@lillicu.com, lebontadilillicu@tiscali.it, www.lillicu.com

Coperti: Interni 90
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Nel cuore di Cagliari, a pochi passi dal porto, mentre girovagate guardando all'insù le lenzuola stese e gli spagnoleggianti balconcini in ferro battuto, vi sorprenderà un intenso e invitante odore di pesce arrostito sulla brace. Fermatevi; siete arrivati da Lillicu. Il nome altro non è che il diminutivo affettuoso in cagliaritano del signor Raffaele, il fondatore, che fin dagli inizi del Novecento sfamava marinai e viandanti in questo piacevole ambiente. Oggi il patron è Alberto zucca, che racconta la storia e mostra con fare nostalgico le foto alle pareti di una Cagliari che ormai non c'è più. Dalla cucina lo chef Francesco Pinna manda in tavola manicaretti della tradizione gastronomica sarda di terra ma soprattutto di mare. Dalla burrida (gattuccio di mare lessato, condito con noci aglio e fegato del pesce) alla zuppa di frutti di mare, dagli spaghetti con le arselle (le vongole) ai ricci di mare, dai malloreddus con anguille all'aragosta, dagli arrosti di pesce alle fritture. Per i "carnivori" da provare l'agnello e il mitico porcetto. In carta il menù degustazione viene proposto a 30 euro. Su richiesta cucina per vegetariani e celiaci, mentre nella carta dei vini trovate una ventina di etichette per lo più sarde.

CARLOFORTE, Isola di San Pietro (CARBONIA-IGLESIAS)

Al Tonno di Corsa

via Marconi 47, 09014 , Tel. e fax 0781 855106 , Cell. 360 366516

info@tonnodicorsa.it, www.tonnodicorsa.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: lunedì; mai a luglio e agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 - 45 euro
Menu: vegetariani

Secondo Borghero ha scelto, per il locale di cui è chef patron, il nome che più s'adatta alla cultura gastronomica di questo incanto e a una prassi che è patrimonio antropologico: la pesca al tonno. Da cui appunto Al Tonno di Corsa, la preda dei tonnaroti che qui in cucina si trasforma in un brasato di eccelsa fattura insieme all'altra specialità del locale: i cassulli alla carlofortina. L'ubicazione stessa del ristorante nell'antico quartiere delle Cassinee, caratterizzato dai tipici carruggi, dalle scalinate in pietra e dal profumo mediterraneo che veleggia nell'aria, trasmette la sensazione dei tempi passati. L'ambiente è rustico e l'atmosfera accogliente e luminosa; nella bella stagione è incantevole mangiare all'aperto nelle terrazzine che guardano verso il porto. In genere ci sono 38 piatti presenti in carta, sempre secondo stagione e secondo pescato come ad esempio in aprile e maggio – che è il periodo di tonnara – si preparano particolari pietanze della tradizione del tonno. La cucina a vista mostra come Secondo lavora ai fornelli: ecco allora comparire la bobba insaporita con basilico e maggiorana (una vellutata di fave secche e altre verdure servita tiepida), la

trippa del tonno (il belu) con patate, il filetto di tonno affumicato in casa con salsa di pomodoro crudo e limone, il consommé di gamberi con fregola sarda (semola). Tra gli antipasti meritano il tonno di corsa all'olio di oliva, la bottarga a fette col pomodoro crudo, la cappunadda (gallette inumidite, tonno e pomodori conditi con olio e aceto). I dessert propongono una ghiotta zuppa di amarene con savoiardi, Rum e crema pasticcera. Buona la carta dei vini che conta circa 130 etichette; troverete inoltre un menù degustazione a 40 euro, quello per bambini a 15 euro, per vegetariani a 25 euro, per gruppi a 30 e a 25 euro.

CUGLIERI (ORISTANO)

Desogos

via Cugia 6, 09073 , Tel. 0785 39660 , Fax 0785 369163 , Cell. 335 6035715

Coperti: Interni 60
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Da 67 anni i Desogos fanno parte dell'arte della ristorazione sarda; attualmente a tenere alto il nome sono le tre sorelle Andreina, Rina e Pina. Le prime due affaccendate ai fornelli, mentre la terza accoglie gli ospiti in sala. In pieno centro storico, è un locale rustico ma dall'atmosfera familiare, scaldata da un grande camino in sala. È situato nel Montiferru, a circa 17 chilometri dal mare, quanto basta per passare da una cucina tipicamente marinara a una tradizionale dell'entroterra isolano, basata su cacciagione e selvaggina. Preferibilmente su prenotazione, è disponile un menù degustazione a 30 euro, bevande incluse. Altrimenti ci si può affidare al menù fisso che cambia stagionalmente. Potete iniziare dagli antipasti a base di formaggi, panadas, verdure, salumi, salsicce, carne vinata con pane fritto e vino nero di Cannonau. A seguire ravioli con Ricotta e biete o alle erbe selvatiche, gnocchetti al sugo di cinghiale, zuppa di verdure, pasta con pisau e malloreddus cun su ghisadu e Casizolu, ovvero con sugo di carne e un formaggio tipico della zona. Per secondo carni alla brace, agnello in umido con le olive, il porcetto arrosto preparato secondo tradizione, e ancora lepri, pernici (cacciagione in generale), bue rosso e cinghiale in umido. Solo su ordinazione potrete gustare delle squisite panadas farcite con verdure, carne di maiale e vitello, piselli e carciofi. Dulcis in fundo pabassinas, seadas, amaretti e dessert a base di mandorle, tutti fatti in casa. Le sorelle Desogos utilizzano solo prodotti locali, come l'olio extravergine d'oliva, il Casizolu, i Pecorini, le carni ovine e bovine; inoltre offrono anche alloggio per chi volesse rimanere un po' di più. Da bere 6 etichette di vino, esclusivamente Cannonau.

DORGALI (NUORO)

Ristorante Pizzeria Sant'Elene

località Sant'Elene, 08022 , Tel. e fax 0784 94572

info@hotelsantelene.it, www.hotelsantelene.it

Coperti: Interni 100; Esterni 100
Chiusura: lunedì, tranne luglio e agosto
Ferie: in inverno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: vegetariani; celiaci

È forse uno dei luoghi dove la cucina diventa manifesto della storia, anzi della protostoria. I fratelli Ruiu che gestiscono questa tavola – Lino si occupa della cucina – hanno il giusto orgoglio di presentare la tradizione gastronomica come un'evoluzione della civiltà barbaricina. Dorgali fu del resto un'enclave e alcune pietanze che ancora oggi si gustano hanno origine nella civiltà nuragica. Ad esempio i piatti di carne probabilmente derivano

dalla domesticazione remotissima di specie selvatiche, il fatto che il pomodoro entri in, relativamente, poche preparazioni testimonia che questa gastronomia ha fondamento precolombiano. E per consentire all'ospite di esplorare tutto il campionario della loro cucina i Ruiu hanno studiato diversi menù degustazione: così c'è il menù della tradizione a 30 euro, quello di mare a 40 euro, quello per vegetariani a 20 euro e per celiaci a 25 euro. Il ristorante è accogliente, l'ambiente è solare con pareti giallo pallido, tendaggi rossi e mille cornici appese alle pareti. I titolari sono in prima linea: Lino, Marilena, Salvatore e Francesca. Tutti loro ci consigliano di accompagnare le portate con abbondante vino Cannonau prodotto localmente;i "ribelli" in ogni caso possono scegliere tra una cinquantina di etichette presenti in carta. Francesca in sala accoglie gli ospiti e propone le diverse specialità. Tra queste segnaliamo come antipasti: affettati misti, salsicce e olive, mattamene, testa in cassetta, insalata di mare, gamberetti s'inferru. Si prosegue con i primi come ravioli Sant'Elene o alla dorgalese, maccarones de Rosinita o de punzu, zuppa dorgalese, pane frattau, pistizzone, penne della nonna, spaghetti alla pescatora, tagliatelle nere gamberi e zucchine, fregola con carne di pecora mentre tra i secondi si può scegliere tra arrosto misto, vitello arrosto, porcetto al mirto, pecora allabrace, agnello alla brace o alla dorgalese, braciole di maiale, grigliata mista di pesce, gamberoni, seppiette arrosto, fritto di calamari, tranci di pescespada. A chiudere un'interessante selezione di formaggi e i dessert che espongono seadas al miele, frutta fresca, crema catalana, panna cotta e un nutrito numero di gelati raccontati in un'apposita carta. Da segnalare le serate a tema a seconda dei periodi, come la serata romana o quella medievale o quella nuragica. Inoltre i Ruiu aderiscono all'interessante progetto della provincia di Nuoro "Paesaggi d'autore. Itinerari deleddiani". A chi si presenterà con la nostra guida in mano, la famiglia Ruiu applicherà uno sconto del

10% alla carta (non su menù fissi o del giorno)!

FONNI (NUORO)

Su Ninnieri

località Su Ninnieri, bivio Bruncuspina, 08023 , Tel. e fax 0784 57729 , Cell. 333 9216887

Coperti: Interni 600; Esterni 70
Chiusura: martedì
Ferie: novembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Alle porte del Parco del Gennargentu si trova il locale di Mario Crobu e Veneranda Mureddu, in arte Nanda. L'ambiente è informale e rustico, fatto in legno e pietra; caratteristico è mangiare nella stagione calda su una delle due terrazze che danno sulla natura incontaminata tra il Monte Ortei e le oasi naturalistiche di Fonni. Nanda è specializzata in cucina regionale tradizionale e stupisce i suoi ospiti con paste fresche fatte in casa condite con sugo al cinghiale, con il pane frattau tipico della zona, con la minestra di

lampathu, con i maccarrones de busa (una sorta di bucatino fatto a mano), con l'harremodde (semolino con brodo di osso di maiale), con i ravioli di Ricotta o di formaggio o di pane frattau e con gli gnocchetti. Come secondi porcetto, pecora e capretto arrosto, sanguinacci; in alternativa trotelle di fiume fritte col timo o pesce di mare. Da non perdere i martinetti, uno squisito contorno di patate, pomodori, cipolla e Ricotta secca appena appena affumicata. Per concludere in dolcezza degustazione di formaggi Caprini e le seadas, una specie di raviolo fritto ripieno di formaggio fresco e filante ricoperto di miele. A bagnare il palato circa 15 etichette tutte sarde, ma il Cannonau sfuso va per la maggiore. Infine il menù degustazione a 25 euro comprende un primo, un secondo, un contorno, la frutta, il vino e l'acqua.

GAVOI (NUORO)

Santa Rughe

via Carlo Felice 2, 08020 , Tel. e fax 0784 53774 , Cell. 349 5422288

info@santarughe.it, www.santarughe.it

Coperti: Interni 80; Esterni 15

Chiusura: mercoledì, mai in agosto
Ferie: variabili fine gennaio- inizio febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Siamo in un piccolo paese della Barbagia di Ollolai, nel cuore dell'isola, dove Franco Podda gestisce dal 1997 questo caratteristico localino. È stato ricavato da un vecchio edificio di Gavoi che, come tutte le altre case della zona, è fatto sia dentro che fuori di granito. L'ambiente interno è rustico con pareti in pietra, volte a vela dipinte di bianco, tavoli e sedie in legno; il locale è costituito da due sale e un piccolo spazio all'esterno per godere della bella stagione. Lo chef Luigi Crisponi delizia i palati con menù della cucina tradizionale barbaricina che variano stagionalmente e più precisamente di settimana in settimana. Le pietanze sono recitate a voce e per antipasto trovate gli affettati misti, i formaggi Pecorini fra cui il Fiore Sardo, il Pecorino al mirto, su hazzau (la cagliata), la Ricotta fresca, sa purpuzza (carne di maiale tagliata a pezzetti, marinata nell'aceto con sale e pepe e poi cotta in padella), le favette cucinate con il latte e la menta, la trippa; fra i primi i ravioli di formaggio conditi con il ragù di cinghiale, gli gnocchetti con la Ricotta fresca lo zafferano e la menta. Proseguendo con i secondi ecco l'arrosto misto di carne con il maialetto, la vitella, l'agnello, il cinghiale in umido. Naturalmente le proposte variano con le stagioni; in autunno i funghi, in primavera s'erbuzzu: una sorta di minestrone tipico fatto di sole erbe selvatiche a cui vanno aggiunti del Pecorino e della fregola fatta in casa. Accanto pane frattau e vari contorni, come le patate di Gavoi cotte nella cenere, oppure Pecorini freschi e stagionati. A chiusura sa sevada, i raviolini dolci di Ricotta, il tiramisù

della casa e un bicchierino di Filu ’e Ferru o Mirto. La sera si può scegliere la pizza cotta nel forno a legna ma per togliervi ogni dubbio, approfittate del menù degustazione a 30 euro, bevande escluse. A disposizione anche un menù per bambini a 15 euro. E nel bicchiere? La scelta spazia su una buona carta di vini che comprende oltre 150 etichette tra regionali e nazionali.

GIBA (CARBONIA-IGLESIAS)

Locanda Rosella

via Principe di Piemonte 135, 09010 , Tel. 0781 964029 , Fax 0781 979205 , Cell. 340 3134376

la.rosella.giba@tiscali.it

Coperti: Interni 120; Esterni 40
Chiusura: mercoledì a cena, tranne in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 38 euro

Qui è seguita la più pura cultura e tradizione culinaria dell'isola, intrecciando pietanze di terra a quelle di mare. A farlo è la chef Lucietta (Lucia) Pennisi con l'aiuto della signora Isa Locci e del signor Mario Pruna. La figlia di Lucietta, Stefania Angioni, è titolare assieme alla madre e gestisce la sala con cordialità e professionalità. Molte sono le specialità, a partire da antipasti di mare e terra, dalle seppiette ripiene al Pecorino fino alla pasta fatta in casa, ai ravioli di asparagi e carciofi o con fiori di zucca e gamberi, pillus con capra, tagliolini bianchi e neri allo scoglio, zuppa di conchiglie e crostacei con crostini. E ancora capra in umido, agnello al finocchietto selvatico e Pecorino fresco, tratalia arrosto, mazzamurru, porchetto di montagna ai cardi selvatici o arrosto al profumo di mirto, filetto ai funghi, grigliate di pesce e crostacei, trancio di pescespada con pomodorini e basilico o trancio di tonno alla sulcitana, trancio di ricciola in verde, orata alla Vernaccia o in salamoia. Su richiesta zuppa di cappone e crostini e zuppa di pesce. Per concludere in dolcezza seadas al miele e frutta, tortino di mandorle o di sapa, raviolini fritti di Ricotta e mele Cotogne o Pecorino arrosto con il miele accompagnati da un bicchierino di Mirto o Agrumello della casa o di crema di limone (interessante è infatti la selezione di formaggi, così come quella dei pani, tutti sardi). Le 80 etichette presenti nella carta dei vini sono pressoché tutte regionali. Così come lo sono le selezioni di distillati, soprattutto sardi. Disponibile anche un menù degustazione di terra a 25 euro o di mare a 30 euro, esclusi i vini, menù per gruppi a 35 euro o menù individuali a 45 euro (qui bevande incluse). Inoltre è possibile anche pernottare nelle camere che la locanda stessa mette a disposizione.

MAGOMADAS (ORISTANO)

Trattoria Da Riccardo,

via Vittorio Emanuele 13/15, 08010 , Tel. 0785 35631

riccardocadoni@tiscali.it, cadoniriccardo@tiscali.it

Coperti: Interni 30; Esterni 20
Chiusura: martedì
Ferie: novembre
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Piccola, informale, ma caratteristica la trattoria gestita da Riccardo Cadoni su una collina, a pochi passi dal mare. Il merito della buona cucina va invece alla moglie Graziella Desogos che si cimenta in piatti della tradizione contadina a base sia di carne che di pesce e con materie prime freschissime. Da qui piatti assolutamente stagionali come le zuppe di verdure o di legumi, i funghi e la carne in inverno, mentre il pesce, l'aragosta viva, il tonno e il pescespada in estate. Ma partendo dall'inizio: anguidda incasada con Pecorino grattugiato,

cozze marinate, misti di terra, panadine farcite con carne e verdure; a seguire i primi come crema di ceci con gamberi vongole e arselle, gnocchi di patate alla contadina, ravioli di Ricotta al pomodoro, gnocchetti sardi al ragù, bavette con porcini e pescespada, spaghetti alla bottarga, zuppa di ceci e arselle, tagliatelle allo scoglio, giglietti con broccoli e arselle o comunque pasta fresca fatta tutti i giorni e condita con frutti di mare. Tra i secondi una gustosa carne di maiale preparata col vino per insaporire le salsicce chiamata sa petta imbinada, aragosta alla catalana e gamberoni al mirto, ingrediente immancabile nella cucina sarda. E poi muggine alla griglia, agnello in umido con i carciofi, bistecca di manzo alla griglia. Dulcis in fundo seadas alla brace o fritte con miele di produzione propria, ottimo abbinato anche ai formaggi di pecora, di capra e di mucca. Vino sardo prevalentemente sfuso e una decina di etichette in esposizione come il Mirto, il Filu 'e Ferru, il Limoncino.

MONTI (OLBIA-TEMPIO)

Aghiloia

S.S. Olbia-Sassari km 10, località Su Canale, 07020 , Tel. 0789 47170 , Cell. 348 5756645

Coperti: Interni 140
Chiusura: lunedì, tranne da maggio a ottobre

Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

È di Michela Marteddu questo locale sulla costa orientale della Sardegna, vicino Olbia. Completamente ristrutturato, dispone di una grande sala con un bel camino al centro per la cottura alla brace a vista, di una veranda per la stagione estiva, e di una pizzeria all'aperto animata da musica dal vivo. Michela ha un'esperienza trentennale nel campo della ristorazione e l'ha trasmessa anche al figlio Stefano che l'aiuta in cucina e alla figlia Laura che funge un po' da jolly. Per assaggiare pietanze tradizionali la soluzione è il menù sardo a circa 25 euro, su prenotazione, o a pranzo il menù fisso a 17 euro. Ad annaffiare il tutto Vermentino, tra cui un'etichetta omonima del locale, e vino sfuso di produzione propria. Altrimenti a scelta dalla carta rigorosamente secondo stagione e/o disponibilità del mercato: verdure grigliate e formaggi locali; a seguire gnocchetti o ravioli sardi, tagliatelle con il ragù di cinghiale, con salsiccia, con funghi porcini o frutti di mare. Specialità della casa è una pasta di semola con Pecorino, formaggio fresco e sugo di lepre o cinghiale, detta sa spellizzasa; non da meno sono le panadas di Oschiri cotte al forno, lavorate con lo strutto e poi farcite con carne di maiale o, su richiesta, di agnello o anguille. Ma da non perdere è il piatto unico spaghetti Aghiloia con zucchine, gamberi, cozze, arselle e bottarga. Ottimi pure gli gnocchetti all'Aghiloia e la zuppa gallurese con carne di pecora. Come secondo il tradizionale porcetto su prenotazione, carni alla brace, costolette con olive e rosmarino, trippa, spigola al pomodoro con patate e vino bianco. A chiusura un liquore fatto in casa, a scelta tra Mirto, crema di limone e Filu 'e Ferru.

NUORO

Il Rifugio

via Mereu 28/36, 08100 , Tel. 0784 232335 , Fax 0784 251718

info@trattoriarifugio.com, www.trattoriarifugio.com

Coperti: Interni 70
Chiusura: mercoledì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Piacevole trattoria del centro gestita da Silverio Nanu che propone cucina sarda di ricerca nel rispetto e nella valorizzazione della tradizione. Il menù proposto dallo chef Francesco Nanu permette di scegliere tra pesce e carne, a cominciare dagli antipasti: assaggio di salumi scelti della Barbagia, prosciutto di capra su crostino di pane Ricotta e miele di castagno, prosciutto di cinghiale con fettine di lardo, filettino e mustela di maiale con crema di Pecorino e gheladina, insalata di mare del Mediterraneo, zuppetta di cozze e arselle, bottarga di muggine con bocconcini di Mozzarella e sedano, polpetti alla diavola. Per primo

pane frattau del Nuorese con uova, culurgiones ogliastrini con zeste d'arancio mandorle e guanciale di maiale, maccarrones de Poddighe del Rifugio con polpettine di carne al sugo, de ferrittu con la purpuzza e il Pecorino, ravioli di Ricotta al ragù di pecora sarda, spaghetti con le arselle e filetti di zucchine, trenette con la bottarga di muggine, freguledda sarda con i crostacei, risotto di mare del pescatore, fettuccine con il ragù di pesce. Su ordinazione la minestra con pasta tirata a mano e cotta nel brodo di pecora chiamata su filindeu (fili di Dio). Tra i secondi pesci del mercato di giornata alla griglia, gamberoni del vecchio Rifugio, filetti di pesce alla Vernaccia, grigliata di gamberoni e aragostelle; oppure la carne con tagliata di manzo con la rucola e scaglie di Pecorino, bistecca di cavallo alla griglia con aglio e prezzemolo, grigliata mista, filetto di vitello con porcini, bracioladi maiale alla griglia, tagliata di vitello radicchio brasato scaglie di Grana e balsamico caramellato, pecora sarda in cassola alla nuorese. In alternativa c'è anche la pizza cotta nel forno a legna. Dolci al cucchiaio: tiramisù del Rifugio, crème caramel, panna cotta (al cioccolato, al caramello, ai frutti di bosco), parfait alla Grappa di Cannonau cuore di cioccolato e salsa al caffè, semifreddo miele d'arancio e Pecorino con abbamele, torroncino mandorle e noci salsa al cioccolato e seadas; discreta carta dei vini con un centinaio di etichette prevalentemente sarde.

NUXIS (CARBONIA-IGLESIAS)

Letizia Ristorante Etnogastronomico Nuxis

via San Pietro 10, 09010 , Tel. 0781 957021 , Cell. 340 8943598

lelefan@hotmail.it, www.letiziaristorante.it

Coperti: Interni 80; Esterni 150
Chiusura: martedì
Ferie: 1-15 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Che i Fanutza fossero bravissimi a gestire la loro superba trattoria che sa di territorio, di Sardegna, di prodotti dell'orto lo sapevo. Ma quando mi è arrivato il commento di Moreno Orlandi sono stato felice. Felice per Manuele che fatica la cucina, per i suoi che conducono ricerca di prodotti, orto e sala di questo ristorante che ha pochi eguali in fatto di autenticità nell'isola-continente. Hanno introdotto quest'anno un menù degustazione a 38 euro (stesso prezzo per quello dedicato a chi soffre di celiachia e per i vegetariani, per i bambini ci sono portate a 10 euro) che a dire il vero si fa fatica a finire. Le proposte di cucina sono rimaste pressoché stabili, ma vi avverto che variano stagionalmente e dunque ciò che vi racconto al momento della vostra visita – che sarà comunque un'esperienza felice – potrebbe essere già passato nel calendario. Tortino di verdure con malva e ortica, degustazione di Ovinfort e

prosciutto di capra, timballo di melanzane in scapece, fave a cassola con verdurine novelle, degustazione di formaggi con frutta fresca, tagliere di insaccati tipici, carpaccio di manzo all'extravergine saranno il prologo al vostro desinare che può continuare esplorando le zuppe di stagione oppure i ravioli al pesto di borragine e ortiche (dovete sapere che qui hanno una cura quasi sacrale delle erbe spontanee e che tutta la cucina è improntata all'esaltazione della naturalità), le lasagnette al vapore con porcini e patate, l'imperdibile pane frattau alla maniera di Olena, le fettucce (sono tagliatelle tirate a mano con grano duro, speciali) con il cinghiale. Cucina di terra come sentirete come si addice all'archetipo gastronomico della Sardegna che si rivela nei secondi piatti. Tagliata reale di bue alla griglia (da accompagnare con un Carignano del Sulcis o un Cannonau: è una delizia), il cinghiale "succhittu", la grigliata mista e un suadente petto d'anatra con il cioccolato fondente e le prugne. Soprattutto quest'ultimo piatto in dolce e forte apre la strada ad una cornucopia di dessert dove potete trovare una sublime e insolita millefoglie di carasau con crema e more selvatiche e un consistente tortino al cioccolato. In stagione da provare la cucina a base di funghi: è profumatissima. La cantina offre oltre 200 etichette con ovviamente tutto il meglio di Sardegna (ed è tanto). A fine pasto non perdetevi il Mirto. È una sferzata di autenticità.

ORISTANO (CARBONIA-IGLESIAS)

Bentu & Soi

viale Repubblica, località Sa Rodia, 09170 , Tel. e fax 0783 212533 , Cell. 340 7727696

agriturismobentuesoi-oristano@live.it, www.agriturismobentuesoi.com

Coperti: Interni 100
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 45 euro

Lo chef patron di questo agriturismo di 10 ettari, a 5 chilometri dalla riserva naturalistica dello Stagno di Mistras, è Benito Cadeddu che propone specialità rigorosamente locali come il maialetto, la fregola, le seadas, i pizzudos, i ravioli di Ricotta e patate. Gran parte del menù viene costruito secondo stagione poiché vengono utilizzate le materie prime prodotte in azienda: antipasti realizzati con le verdure fresche trasformate in sottoli, prosciutto e salsiccia, derivati dalla trasformazione dei suini dell'agriturismo, carni da animali di bassa corte come i polli o i conigli, il tutto arricchito da pane fatto in casa (spianate e pane carasau). A concludere degnamente il pasto liquori, sempre prodotti in proprio, come il Mirto, il Limoncello, il liquore di alloro, di carruba, e molti altri.

Trattoria Da Gino

via Tirso 13, 09170 , Tel. e fax 0783 71428

Coperti: Interni 40
Chiusura: domenica
Ferie: terza settimana di gennaio; 15 agosto- 10 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani

Locale gestito da Nazzaro Pusceddu, mentre il mago dei fornelli è Tonino Cappeddu. Gli inconfondibili cognomi sardi stanno a rimarcare la tipicità e la tradizionalità della cucina di questa trattoria. Qui vengono preparate solo pietanze fresche e genuine, a base di pesce del golfo e della laguna e di cacciagione, esclusivamente del luogo. Tra le specialità aragosta con pomodori e cipolla, anemoni di mare, pennette ai ricci di mare o tagliatelle con carciofi e bottarga. Altrimenti Nazzaro propone di iniziare con l'antipasto composto da un carrello di circa dieci portate come orziadas, zuppette di cozze e arselle, crudità di mare (ma solo se il pesce è vivo). A seguire minestra di fregula e cocciua o spaghetti alle orziadas. E ancora fritture del pescato del giorno, pesce con carciofi aromatizzato alla Vernaccia. Per i vegetariani piatti a base delle verdure dell'orto, porcini e funghi antunna. Dulcis in fundo coppette all'amaretto e ravioli fritti ripieni con pasta di mandorla, ricoperti di miele. Da bere a scelta una trentina di etichette, tutte isolane.

ORROLI (CAGLIARI)

Omu Axiu

via Roma 46, 08030 , Tel. 0782 845023 , Fax 070 890842 , Cell. 347 0077328

info@omuaxiu.it, www.omuaxiu.it

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: 1 gennaio-1marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Estremamente suggestiva e caratteristica la location del ristorante. Ci troviamo in una vecchia casa padronale di oltre 1200 metri quadrati, di proprietà della famiglia Vargiu dal 1500. Il nome del ristorante lo si deve al dialetto sardo: “Omu Axiu” altro non è che “famiglia Vargiu” tradotto in italiano. Oggi a capitanare il tutto c’è Agostino Vargiu, che con grande orgoglio racconta che essere qui è come rivivere la civiltà sarda di almeno 200 anni fa: le donne fanno il pane, ci sono i corredi ricamati, gli attrezzi agricoli. L’ambiente sembra essere un angolo di mondo a sé: un vecchio pozzo, a terra grandi lastre di pietra scaldate da un bellissimo sole, panche anch’esse in pietra e tanti fiori che danno quel tocco

di colore. Ora la casa include pure un Museo Etnografico e del ricamo; si possono visitare le stanze con i forni del pane, la cantina dove ancora oggi invecchia il Cannonau, la dispensa per la stagionatura di salumi e formaggi e dove le conserve si mantengono fresche. Questa è una vera “officina di costume e sapore sardi”; tra le specialità più richieste spizzulus ai funghi porcini, maccarronis de busa allo zafferano, pecora in capotto e cinghiale al Cannonau. Ma a tavola non mancano di certo gli antipasti come salumi, formaggi stagionati o biologici di pecora e capra; a seguire tra i primi culurgiones ogliastrini, malloreddus alla salsiccia, suppa cotta. Come secondi accompagnati da pane di semola fatto in casa ci sono: vitello alla Vernaccia, l’onnipresente porchetto allo spiedo e la focaccia ripiena civargeddu prenu. A chiusura dolci della tradizione contadina a base di Ricotta e formaggi di pecora e mandorle. In alternativa potete scegliere anche un menù degustazione a 30 euro, mentre per i bambini ce n’è uno a 20 euro e per i vegetariani o per i celiaci a 25 euro. Le 40 etichette presenti nella carta dei vini sono per lo più regionali (fine pasto ricordatevi del Mirto e dell’Acquavite fatti in casa). La chef, mamma Antonia Laconi, non solo porta questa tradizione a tavola, ma cerca anche di trasmetterla attraverso dei corsi di cucina regionali, nei quali i partecipanti preparano i piatti che verranno poi mangiati da loro stessi e dai docenti. Da segnalare nell’arco dell’anno alcune cene tipiche con animazione di gruppi folcloristici in costume sardo. Se volete ancora vivere la sugge- stione del luogo, il titolare sarà felice di ospitarvi nel suo albergo diffuso, accanto al nuraghe rosso, uno dei più belli in Sardegna. Agli ospiti che si presenteranno con la nostra guida in mano qui da Omu Axiu verrà applicato uno sconto del 10%!

PORTOSCUSO (CARBONIA-IGLESIAS)

Ristorante Sa Musciara

lungomare Cristoforo Colombo, 09010 , Tel. e fax 0781 507099 , Cell. 338 3791599

samusciara@tiscali.it,, www.ristorantesamusciara.it

Coperti: Interni 80; Esterni 60
Chiusura: domenica a cena in inverno
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Per incrementare il fascino della loro proposta gastronomica si sono fatti “costruire” su misura il nuovo locale che ora si trova nell’incantevole porticciolo di Portoscuso. E il profumo del mare arriva in sala e nei piatti. La famiglia Gai concepisce così l’ospitalità: offrire al cliente tutte le suggestioni possibili. Rintracciabili, ad esempio, nel menù degustazione a 35 euro, in quello per vegetariani o celiaci a 30 euro o nella proposta menù bambini a 14 euro. La cucina è prettamente di mare e sfrutta una materia prima di invidiabile freschezza. Perciò il menù è soggetto a variazioni secondo quanto si trova sul

mercato del pesce. Tra i classici ci sono spaghetti a Sa Musciara, tonno alla portoscussese, patate alla bella Otero, spigola al rosé, trippa di tonno e piselli, carpaccio reale di tonno. Come capite un occhio di riguardo va al tonno fresco, ma in tavola si possono trovare bottarga con fichi, scampi e pescespada. Ad annaffiare il tutto 50 etichette di vini tra le migliori dell'isola. E questa attenzione per i prodotti regionali non è lieve tant'è che Sa Musciara è presente come ristorante della Strada del Carignano del Sulcis. Se vi chiedete da dove venga il nome, sappiate che Sa Musciara è una barca, o meglio era la barca del capo pesca di Portoscuso durante la mattanza dei tonni (che si svolgeva in primavera); il rais (così viene chiamato il capo pesca) aveva il compito di controllare il numero di tonni finiti nella rete attraverso un riquadro di vetro sotto la chiglia. Questa tradizione ha fatto del tonno il re della tavola per Pino (lo chef) e il cugino Alberto Gai (il titolare). Ci sarà uno sconto del 10% a tutti coloro i quali si presenteranno in questo ristorante con la nostra guida in mano!

PULA (CAGLIARI)

Su Furriadroxu

via XXIV Maggio 11, 09010 , Tel. e fax 070 9246148

info@sufurriadroxu.it, www.sufurriadroxu.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Andrea zucca ha avuto il coraggio di contrastare le consuetudini turistiche che impongono ormai ai ristoranti sardi di fare solo pesce. A maggior ragione si sta a Pula, meraviglia dell'isola incantata, a due passi da una delle coste più belle e immersi in un territorio dove la storia antichissima sconfina nella leggenda. Ma Andrea ha tenuto duro sulla stagionalità e sulla tradizione. Ed ha affidato a Ibra, il cuoco che certo non ha origini sarde ma dà del tu a questa gastronomia ricca, rurale, atavica, il compito di tradurre in piatti tale filosofia che si rivela anche negli arredi del locale. Niente fronzoli, ma buon comfort, niente modernità, ma aderenza assoluta alla tradizione sarda. Tra i piatti di maggiore rilevanza vi segnalo porceddu sardo, fregola al ragù di capra, mallorreddus con sugo di salsiccia. Come dolce crema di Ricotta al limone, seadas calde. Avete già capito che qui non c'è proprio posto per qualcosa che non sia l'anima sarda. Che per noi mediterranei è una sorta di anima mundi. La cantina è spartana, ma ha il meglio di Sardegna. Il conto è leggero come una refola di maestrale.

SAN TEODORO (OLBIA-TEMPIO)

L’Ea Cana

via Nazionale 15, località Monte Petrosu, 08020 , Tel. 0784 835091 , Fax 0784 835212 , Cell. 334 6004056

info@ristoranteleacana.com, www.ristoranteleacana.com

Coperti: Interni 70; Esterni 90
Chiusura: martedì; martedì a pranzo in estate
Ferie: metà gennaio- febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Qui potete trovare una cucina tipica sarda a base sia di carne che di pesce. Questa caratteristica trattoria vanta ampi spazi: dispone di una sala interna arredata seguendo lo stile sardo con arazzi e mobili in legno e ravvivata da una tinta giallo solare alle pareti. Per chi ama mangiare all’aperto una veranda coperta e un giardino con tavoli in granito. Il merito della location va al titolare Vito Menduni, ma ai fornelli c’è Giovanni Menduni, che ci propone prelibatezze di pesce a base di frutti di mare, bottarga, gamberi, cozze o in alternativa salumi, verdure e piatti di carne. Come primi ottime le zuppe, soprattutto di pesce (su richiesta), alla gallurese, risotto alla pescatora, culurgiones con favette e gamberi,

gnocchetti sardi, spaghetti o ravioli con arselle, cozze o bottarga. A seguire gambe- roni, cernia con asparagi di mare, pescespada, tranci di ricciola, fritture e grigliate (si utilizza solo pesce fresco anche per l'arrosto e al forno). Per gli amanti della carne l'immancabile maialetto sardo, agnello e capretto e Chianina toscana (tutti i tipi di carne sono venduti a etti e questo incide molto sul conto che può salire vertiginosamente!). Per concludere in dolcezza seadas con miele, semifreddo al mirto e al torroncino, dolcetti sardi secchi e un bicchierino di liquore. Discreta carta dei vini con 80 etichette in maggior parte regionali, oppure vino sfuso della casa a scelta tra Vermentino e Cannonau. Servizio puntuale e professionale. Vi segnaliamo inoltre che su ordinazione è possibile avere il menù degustazione a 40 euro, bevande comprese.

SANTU LUSSURGIU (ORISTANO)

La Bocca del Vulcano

via Alagon 27, 09075 , Tel. e fax 0783 550974 , Cell. 349 3717885

info@laboccadelvulcano.it, www.laboccadelvulcano.it

Coperti: Interni 220

Chiusura: domenica a cena, tranne su prenotazione
Ferie: 20 -27 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Locale del 1989, oggi anche sede del Centro Trekking Sardegna, in cui si organizzano escursioni e itinerari; inoltre il ristorante è collegato alla ricettività della zona per fornire un servizio completo e preciso ai clienti che volessero soggiornare a Santu Lussurgiu. La trattoria si trova nella parte alta del paese e per questo gode di un panorama unico; l'ambiente è moderno, ma conserva la semplicità e la rusticità di una locanda sarda. La titolare e chef Battistina Congiu propone una cucina tradizionale basata sull'orto, sulla caccia e pesca del luogo; la novità, però, è che si sta inserendo anche qualche specialità marchigiana. I piatti forti sono a base di carne di bue rosso, carni ovine, formaggi di capra e pecora. A tavola partiamo con una serie di squisiti assaggi di golosità sarde e marchigiane, come salumi, spiedini alla montaltese, crema di Pecorino, funghi e bottarga di muggine marinata. Tra i primi da provare i ravioli ripieni di Ricotta o di formaggio vaccino, oppure le tagliatelle al ragù di cinghiale e la zuppa di finocchietti selvatici. Seguono i secondi con agnello, porcetto arrosto al mirto, bistecche di bue rosso alla griglia, cinghiale ai funghi porcini. A chiusura seadas al miele amaro di corbezzolo e un bicchierino di liquore della casa, a scelta tra Mirto, Filu 'e Ferru o Vino cotto. Il socio ed esperto sommelier Umberto Guerra vi consiglierà un vino in abbinamento al pasto tra una ventina di proposte, ma viene servito soprattutto vino di produzione propria.

SARULE (NUORO)

Da Cannone

via Togliatti 2, 08020 , Tel. 0784 76075

Coperti: Interni 150; Esterni 20
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Giovanna Boneddu è la regina della trattoria e della cucina; la gastronomia è quella tipica barbaricina con ricette tramandate di generazione in generazione. La simpaticissima titolare vi accoglierà con gentilezza e ironia e vi preparerà un suo cavallo di battaglia: il maialetto arrosto fatto allo spiedo con la legna e girato in continuazione, alla maniera antica, oppure la pecora bollita con patate. In carta troverete anche un menù degustazione a 20 euro, vini esclusi, o altre ghiotte specialità come salumi e ortaggi del proprio orto, salsicce, capocollo, pancetta e sottoli. Seguono i generosi primi con i malloreddus, i maccarones bucati, i ravioli di Ricotta fatti in casa, la zuppa di pane carasau e il pane frattau; i secondi con il capretto arrosto. Per concludere formaggi o seadas, pistiddos ripieni di mosto cotto,

aranzada con bucce di arancia, mandorle e miele. Da bere solo vino della casa e Cannonau.

SASSARI

Agriturismo Finagliosu

S.V. Finagliosu 80, frazione Argentiera, 07040 , Tel. e fax 079 530474 , Cell. 336 777141

finagliosu1@tiscali.it, www.agriturismofinagliosu.it

Coperti: Interni 60; Esterni 15
Chiusura: aperto solo su prenotazione; mai in estate
Ferie: Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 30 euro

Una cucina autenticamente sarda e cioè di terra. È un errore pensare che la tradizione gastronomica dell'isola sia a tutto pesce. I sardi in antico non abitavano la costa e la concessione al sapore di mare è fenomeno recente. Perciò qui si fanno piatti identitari. Con il valore aggiunto che le paste sono fatte in casa e le materie prime sono reperite in loco, cosicché il menù subisce spesso delle variazioni. Il locale è rustico e raffinato e Gavino

Ventura lo gestisce con professionalità e cordialità. Si trova in una meravigliosa posizione panoramica. Descrivere il paesaggio che si gode dalla terrazza sarebbe sminuirlo; possiamo solo dirvi che nelle limpide giornate di sole si scorgono le terre della Spagna, dell'Isola dell'Asinara, di Punta Argentera e delle luccicanti calette della costa sarda. La casa risale a un secolo e mezzo fa, completamente ristrutturata usando pietre del luogo che ritroviamo anche nel rifacimento del grande camino della sala interna. Gli onori della cucina, oltre che a Gavino, devono essere fatti a sua moglie Rita: entrambi accolgono il viandante con una verace e autentica ospitalità sarda. Gavino è insuperabile nella preparazione del su polkeddhu arrustu ovvero il maialino arrosto, ma Rita non è da meno con malluredds e culurgiones (gnocchetti e ravioli), ghisaddu, agnello al forno, verdure di stagione, grigliate di carne. Buoni anche i salumi e formaggi di produzione dei Ventura, tra cui salsicce, pancetta, lonza di maiale, Pecorino, Ricotta fresca e Mustia di pecora (in vendita all'interno del ristorante). A chiusura dolci tradizionali accompagnati da un digestivo della casa, come il Mirto rosso o il Filu 'e Ferru di Gavino (davvero buono!); da bere solo vino Cannonau. Per un pranzo o una cena tipica sarda non spenderete più di 27-30 euro, bevande escluse.

Ristorante Pizzeria Da Gesuino

via Torres 17/g, 07100 , Tel. 079 273392 , Fax 079 2829352 , Cell. 335 4626678

tratt.gesu@tiscali.it

Coperti: Interni 130
Chiusura: domenica

Ferie: 10 giorni ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

La filosofia di questa trattoria è semplice: gastronomia tradizionale, materie prime fresche e di stagione, menù a base di carne e pesce del giorno, olio extravergine d'oliva locale, nel bicchiere solo ed esclusivamente la Sardegna con circa 40 etichette. Così conduce il ristorante Gesuino, affidandosi alla bravura e alla competenza della chef Silvia, della sous-chef Stefania, del pizzaiolo Giovanni e della cameriera Roberta. A tavola per cominciare trovate una serie di assaggi di antipasti, dalla bottarga con carciofi alla Ricotta Mustia con salmone, dal prosciutto di Parma con il melone agli affettati misti, dal carpaccio di spada con rucola agli affumicati di pesce con costine di sedano. A seguire pasta fatta in casa al ragù di cinghiale oppure ai ricci di mare, con zucchine e gamberi e con gli scampi. Buoni gli gnocchi sardi a modo nostro, il risottino agli scampi e verdurine, la minestra di stagione, le pennette all'arrabbiata, gli spaghettini alle arselle veraci o con la bottarga e dadolata di pomodori o ancora con i frutti di mare (su richiesta anche pasta all'aragosta). Come secondi il porcetto (solo di mercoledì), altrimenti fettine di cavallo o di asinello alla sassarese, cordula di agnello, pesce con patate, grigliate del pescato del giorno. In alternativa si può scegliere una squisita pizza. Dulcis in fundo selezione di formaggi o pasticceria artigianale a buffet alternata a panna cotta, cestino di frutta di stagione, seadas al miele di Nule, crème caramel e tiramisù. Sono dichiarati surgelati gli scampi, i gamberi, i calamari, i polpi e le patatine fritte.

Trattoria Da Antonio

via Arborea 2/b, 07100 , Tel. 079 234297 , Cell. 347 1845865

Coperti: Interni 80
Chiusura: domenica e festivi
Ferie: 10 -31 agosto; Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro
Menu: vegetariani su prenotazione

Tipico locale a conduzione familiare: il nome lo deve all'artefice e titolare Antonio Farris, che gestisce la sala accanto alle due gentilissime figlie, Daniela e Patrizia. In cucina la moglie Savina Orgiana si dedica alla preparazione di pietanze tradizionali della gastronomia sassarese, come fave a ribisari e cordula coi piselli. La trattoria è stata in parte ricavata da un vecchio convento e questo la rende caratteristica e suggestiva. A tavola salumi locali, pasta e ceci, carni di cavallo o asinello, trippa, piedini d'agnello e coratella, monzette e lumache. A chiusura dolcetti secchi e seadas al miele. A bagnare il palato vino sfuso della casa o a scelta 8 etichette di vini regionali. Su richiesta si preparano piatti per bambini e vegetariani.

SENNORI (SASSARI)

Da Vito

strada Sassari Sennori, località Badde Cossos, 07036 , Tel. e fax 079 360245, 079 361113

www.ristorantedavito.it

Coperti: Interni 100; Esterni 80
Chiusura: domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Ambiente elegante, raffinato e solare per questo ristorante, che deve il nome al titolare, il quale segue la filosofia della cordialità nell'accoglienza e della genuinità nei cibi. Nell'estate del 2006 si è trasferito qui, dove il terrazzo regala una splendida vista sul Golfo dell'Asinara. Anche la cucina "contempla" la bellezza del Golfo con un menù degustazione appositamente di mare che include otto assaggi di antipasti, due di primi, un secondo di pesce del Golfo, verdure, dolce, (vino della casa incluso) a 40 euro (variabile). Vito si occupa di preparare antipasti e dolci, mentre il fratello Tonino si cimenta con primi e secondi. Tra le specialità antipasti di mare cotti e crudi, la ventennale pasta e fagioli con le cozze, sa fregula con granseola, ceci con gamberi e, sovrano incontrastato delle pietanze,

pesce freschissimo del Golfo cucinato al forno, arrosto, alla Vernaccia e al vino bianco. Dulcis in fundo il golosissimo torrone al cioccolato a mo' di gelato sciolto con un sorso di Moscato: un successo sicuro. Sennori è Città del Vino, quindi è doveroso bere un'etichetta sarda tra le 70 proposte in carta o provare il vino della casa.

SORGONO (NUORO)

Da Nino

corso IV Novembre 26, 08038 , Tel. e fax 0784 708448 , Cell. 348 9897809

Coperti: Interni 60; Esterni 60
Chiusura: sabato e domenica ogni 15 giorni, tranne in estate
Ferie: 23 dicembre- fine febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Siamo sul Gennargentu, a un'ora d'auto dalla costa di Oristano, in un locale che ha compiuto poco più di 71 anni: nato come trattoria, è diventato con il tempo ristorante d'albergo. Gestito sempre dalla famiglia Censoplano, ormai da tre generazioni, sfoggia un ambiente

rustico e una cucina tradizionale regionale. D'inverno Giovanni e Salvatore accolgono gli ospiti in sala, mentre le rispettive mogli Antonietta e Maria si cimentano ai fornelli; nella stagione estiva, invece, Giovanni e Antonietta restano a cucinare qui per voi che potete mangiare anche all'aperto, mentre gli altri due consorti scendono sulla costa a Palau per tener aperto un altro loro locale, il Su Sirbone. In ogni caso a tavola si parte – sempre secondo stagione e disponibilità del mercato – con salumi artigianali e funghi e si prosegue con zuppe di verdure o di funghi misti, lorighita in brodo di pecora o montone con pancetta e Pecorino sardo, sa fregula sarda (una specie di cuscus con salsiccia o carciofi), su succu ossia tagliolini in brodo con zafferano e formaggio fresco di mucca, ravioli di Ricotta con salvia e noci, pane frattau, pasta segada. Tra i secondi agnello, capra in tegame, vitello con porcini e finocchietto, bomba de Sirbone e porcinu, sa petza imbinada, vitella con cardulini, su murdegu (porcetto allo spiedo aromatizzato col cisto) e se Salvatore è andato a caccia anche selvaggina: cinghiale, lepre e beccacce. Tra i dessert fatti in casa crostate di marmellata, torta di noci e torta di mele, abbinate a distillati di produzione propria. Da bere solo Mandrolisai della casa o locale. A facilitarvi la scelta il menù degustazione a 30 euro.

TERRALBA (ORISTANO)

Cibò Qibò

via Marceddì 193, località Marceddì , 09098 , Tel. e fax 0783 83730 , Cell.
info@ciboqibo.it

www.ciboqibo.it

Coperti: Interni 70; Esterni 30
Chiusura: martedì
Ferie: 15 giorni in ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Il nome simpatico preannuncia la cordialità e la spontaneità con cui la signora Graziella Saba accoglie gli ospiti in sala, mentre il fratello Luigi è affaccendato ai fornelli. L'ambiente è rustico-chic e solare: le pareti e gli arredi hanno tonalità calde, molti sono i fiori, le piante, i quadri, gli oggetti che arricchiscono l'ambiente. Oltre alla sala, c'è anche una veranda esterna molto graziosa e accogliente. Qui si può venire per godere di una cena tra amici oppure per una serata romantica in coppia, con il tavolino riservato sotto una lanterna. La cucina è tradizionale e stagionale, si usano ingredienti antichi, sempre freschi e solo locali (come i vari oli sardi disponibili) e in prevalenza pietanze di pesce. Il menù degustazione a 42 euro vi toglierà da ogni imbarazzo, quello per bambini a 10 euro soddisferà i vostri figli e il menù completo di mare a 47 euro sarà un fantastico tour gastronomico sardo. Ma la tradizione a volte si intreccia con la creatività, e così nascono i gamberi in salsa all'arancia, sarde col pomodoro fresco, zuppetta di cozze e arselle, bottarga e basilico; tra i primi, linguine o malloreddus con pesto della casa di arselle e

pomodoro; tra i secondi cappone in guazzetto con crostacei e molluschi, pesce del giorno servito con arselle e pomino; la specialità è la coda di rana pescatrice con zucchine e zafferano. Molti piatti poi sono secondo stagione, a base di carciofi, porcini o asparagi. Su ordinazione anche il porcetto e l'aragosta. A chiusura dolci fatti in casa: sorbetto al limone aromatizzato alla menta, mousse al cioccolato e peperoncino, panna cotta, tiramisù. Le 40 etichette presenti nella carta dei vini sono quasi tutte isolane e accompagnate da una discreta selezione di distillati. Squisita pure la pizza (la sera), che viene cotta al forno a legna (a vista dalla sala). Lavorano anche su asporto.

Ristorante Da Lucio

via Sardus Pater 34, località Marceddì, 09098 , Tel. e fax 0783 867130 , Cell. 328 4047209

cripu@tiscali.it

Coperti: Interni 80; Esterni 25
Chiusura: giovedì; a cena da ottobre a maggio
Ferie: Capodanno; novembre; Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 33 - 38 euro

Una burrida da lasciare incantati. È quanto esce dalla cucina di Cristiano Potzolu, il cuoco di questo interessante ristorante che offre la straordinaria opportunità di gustare autentica cucina sarda in faccia al mare. Non c'è solo questo piatto nelle corde dello chef, titolare

insieme a Stefano Potzolu, ma tutto il campionario dei sapori autentici che – come è d'obbligo – seguono lo scorrere delle stagioni e per quanto riguarda il pesce ciò che il mercato di volta in volta propone. A dieci metri dalle acque della laguna di Marceddì si trova questa trattoria, nata con nonno Mario negli anni Cinquanta e che è stata portata avanti in continuità di linea gastronomica. In brigata oltre a Cristiano e Stefano ci sono Fabio e Loredana, la moglie di Cristiano, che si occupa con professionalità e cordialità della sala. Il livello gastronomico del ristorante lo si può apprezzare col menù degustazione a 18 euro, vini esclusi, o quello a 29 euro. Specialità è il pesce locale: vongole veraci (cocciua niedda), anguille, orate, spigole, muggini, un fritto davvero interessante, la fregola con le arselle e le arselle medesime proposte in sauté. Piatti forti e sempre richiestissimi sono gli antipasti: crudo di arselle e cozze, insalata di polpi e gamberetti, la già citata burrida alla Lucio con torpedine maculata, sarde marinate. Seguono i primi di Fabio con spaghetti alle arselle, ai frutti di mare o alle cozze. E anco- ra spigole e orate alla Vernaccia di Oristano e zafferano (la ricetta la potete trovare nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), grigliate del pescato del giorno. Come dessert dolcetti sardi abbinati a un bicchierino a scelta tra una decina di distillati. A bagnare il palato 30 etichette di vino tra isolani e nazionali, oppure vino sfuso e mezze bottiglie. I Putzolu hanno deciso di praticare uno sconto del 10% sul conto totale ai lettori che si presenteranno nel loro ristorante con la nostra guida in mano!

TETI (NUORO)

L’Oasi

via Trento 10, 08030 , Tel. e fax 0784 68211

Coperti: Interni 70
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Siamo nell’entroterra di Nuoro, circondati dai boschi e immersi nella storia; infatti qui a Teti ci sono stati importanti ritrovamenti archeologici. La cucina, salda alle proprie origini, segue la tradizione. Annamaria Mele è la chef patronesse della trattoria, mentre il marito Luigi Dearca e i tre figli Laila, Ivan e Danilo accolgono gli ospiti in sala e ricercano prodotti freschi e assolutamente biologici. Specialità è la carne, cotta secondo la tradizione agricola e pastorale della zona. Oltre al menù fisso, anche un menù degustazione a 30 euro e uno turistico a 21 euro, comprensivi di dolce e vino della casa (in cantina però ci sono

anche 10 etichette di vino tra Cannonau e Mandrolisai). A tavola cucina stagionale, di territorio, a base di erbe, di funghi e come già detto di carne. Ecco allora che si presentano in menù guanciale, salsiccia, polpettine di capra, prosciutto e funghi freschi in stagione. A seguire culurgiones farciti con formaggio e patate, maccarones de busa e zuppa di porcini e tartufo; come secondo: malloreddus con zafferano funghi e purpuza (ossia carne di salsiccia non insaccata), costine di pecora, maialetto al mirto, castrato e cacciagione come lepre in umido e quagliette coi funghi. Su prenotazione anche pesce, insalate di mare e il notissimo maialetto arrosto. Ad accompagnare il tutto vini locali e sfuso biologico. Per concludere in dolcezza Pecorino o dolcetti alle castagne o alle mandorle insieme a un liquore fatto in casa, a scelta creme digestive al limone, al corbezzolo, alla liquirizia e alla liquirizia e menta. Anche pizzeria. Vi segnaliamo che è fortemente consigliata la prenotazione in quanto il locale è sempre pieno.

VILLASALTO (CAGLIARI)

Paolo Perella

corso Repubblica 8, 09040 , Tel. 070 956298

Coperti: Interni 25

Chiusura: lunedì
Ferie: variabili in inverno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Arrivarci è come percorrere le sequenze più appassionanti di Ombre rosse. Questo luogo è infatti incastonato sulle alture sarde, un paesaggio da film western che accompagna fino al piccolo borgo di Villasalto: settecento anime a contarle proprio tutte! Ma è qui che Paolo Perella, che nell'impresa ha coinvolto moglie e figlia, ha trovato il suo eden prima esistenziale, poi culturale e infine gastronomico. Del suo locale dice infatti che non è un ristorante, ma un laboratorio di suggestioni del palato. E ne ha ben donde perché batte le campagne e le montagne alla ricerca di prodotti rari, di ricette dimenticate da riproporre. Quasi tutti gli ingredienti – freschissimi e perciò il menù è mutevole secondo le stagioni – sono bio; qui per 365 giorni all'anno si usa solo pomodoro fresco e oli extravergine di oliva di origine sarda (bandito l'olio di semi), qui si usano farine di semola di grano duro che Paolo adopera per fare il pane in casa e le paste a mano. Tra le proposte gastronomiche potrete trovare: una attentissima selezione di formaggi a filiera corta (di capra, con le noci ecc.), prosciutti caserecci, salumi nostrani con l'anice, pasta fatta in casa al forno con pomodoro fresco e ragù di cinghiale, spaghetti al lentischio, ravioli con le more selvatiche, spezzatino di capra al ginepro, maialetto, cacciagione, pecora, capretto arrosto, piatti a base di porcini, ovuli, carciofi, asparagi (sempre secondo stagione), coniglio al cartoccio alla carruba (farina di carruba, ricetta antichissima: la carruba ingentilisce il sapore aggressivo della selvaggina) e gelato al pistacchio di Bronte con latte di capra. Ma di volta in volta il

ricettario si arricchisce di citazioni della memoria. In cantina una selezione completa dei Cannonau di Sardegna – circa 20 etichette – così da apprezzare le diversità di terroir e poi alcuni Vermentini, anche frizzanti che sono una rarità. È importante prenotare perché Paolo cucina espresso e dunque bisogna dargli il tempo di esprimersi. Ma dopo ricorderete questa visita come un'esperienza di gusto, di luogo e di memoria.

SICILIA

ACIREALE (CATANIA)

La Grotta

via Scalo Grande 46, località Santa Maria La Scala, 95024 , Tel. 095 7648153

Coperti: Interni 30; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: variabile fra fine ottobre-primi di novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Trattoria rustica e familiare, ricavata in una piccola grotta lavica naturale, che fa cucina marinara di qualità ed è frequentata anche da tanti turisti, specialmente inglesi. La gestisce Carmelo Strano, che ha trasmesso ai suoi figli la stessa passione per la cucina: Rosario è lo chef del locale, Giuseppe studia ingegneria ma, dice il padre con orgoglio, «è un bravissimo cuoco anche lui, specialista del pesce», e perciò ogni tanto lo potete trovare in cucina a dare

una mano. Il pesce è del posto, fresco di giornata, e vi viene mostrato e pesato prima di finire in pentola. Accanto all'ingresso col bancone in marmo, sul quale hanno lavorato intere generazioni della stessa famiglia per un secolo e mezzo, c'è la piccola saletta che contiene solo otto tavolini, ma nella bella stagione se ne aggiungono altri dodici all'aperto. Le pietanze sono squisite, semplici e non elaborate: ottima l'insalata di mare, la pasta al nero di seppia o con gamberi, con aragosta o con il tipico crostaceo volgarmente detto "la zoccola" (la magnosa); eccellenti le zuppe di pesce, dentici e spigola, e pesci alla brace o cucinati in umido. In carta anche due menù degustazione a 35 e a 40 euro che si differenziano solo per il peso del pesce o se c'è o meno l'aragosta. Le etichette di vino sono circa una sessantina, in prevalenza siciliane.

AGRIGENTO

La Trizzera

via Fosse Ardeatine 59, località Villaseta, 92100 , Tel. e fax 0922 512415 , Cell. 338 5659870

diegogenova@aliceposta.it, www.latrizzera.it, www.latrizzera.com

Coperti: Interni 140
Chiusura: lunedì
Ferie: 10 - 25 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 27 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Be' proprio non potete non notarlo questo caratteristico e rustico locale che si trova a 300 metri dalla casa natale di Luigi Pirandello e a pochi minuti dalla Valle dei Templi: la grande insegna esterna infatti non lascia dubbi. A condurlo con discreta originalità è il simpatico Diego Genova che ospita il viandante (quanti ne passano da queste parti!) in un ambiente accogliente, con boiserie in legno (sembra quasi un ristorante di montagna), sedie impagliate, bancone in finti mattoncini e ampie vetrate a dare luce. In cucina invece opera con maestria il cognato Orlando Rossi: in toni molto semplici e schietti qui si possono apprezzare sapori, odori e profumi della cucina siciliana, che varia dai piatti di carne, al pesce fresco, a ottime pizze. Ma andiamo a scrutare cosa offre il menù: tra gli antipasti ci sono prosciutto crudo e melone, antipasto all'italiana, antipasto tipico con caponata di melanzane pecorino olive ricotta e pomodori secchi, insalata di polpo, zuppa di cozze (richiestissima), antipasto di mare, coppa di gamberetti, bocconcino alla caprese, insalata capricciosa. Territorialissimi i primi con paste fatte in casa: cavatelli con funghi di bosco (la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2010) o alla norma o all'agrigentina (al cartoccio con pomodoro, melanzane, ricotta salata) o alla Pirandello (con pomodoro melanzane funghi prosciutto cotto e panna), casarecce pasticciate o ai

funghi, penne all'arrabbiata, tagliatelle al salmone, spaghetti o risotto ai frutti di mare. Seguono i secondi con spigola orata gamberoni o scampi alla griglia, spigola al cartoccio, pesce spada alla Trizzera, frittura mista, salsiccia o pollo ai ferri, arrosto misto di carne, scaloppine topo Gigio (con gorgonzola panna e vino bianco) o al Marsala, bistecca alla boscaiola, costata di maiale al cartoccio. Il tutto condito con olio rigorosamente locale. Per finire, la famosa cassata siciliana fatta con ricotta fresca o il parfait alle mandorle. In alternativa, il patron Diego Genova propone anche dei menù standard a prezzo fisso (senza dover spendere una tombola): menù tipico di carne a 13 euro, menù tipico di pesce a 15 euro, o menù di pesce più ricco a 27 euro. Sono previsti anche piatti vegetariani e per celiaci. Discreta la carta dei vini con una ventina di etichette che ben si sposano con i piatti proposti. A fine pasto non perdetevi il limoncello di produzione propria!

Trattoria dei Templi

via Panoramica dei Templi 15, località Valle dei Templi, 92100 , Tel. e fax 0922 403110 , Cell. 320 6311536

trattoriadeitempli@virgilio.it, www.trattoriadeitempli.com

Coperti: Interni 80; Esterni 24
Chiusura: venerdì; da luglio a settembre anche la domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Sono i fratelli Modica (più siciliani di così!) ad aver dato vita a questo angolo di bontà e di sapore: Simone in sala e Giuseppe ai fornelli vi assicurano una sosta indimenticabile. Sarà l'ambiente caldo e accogliente, caratterizzato da volte a crociera, da nicchie a mattoncini nelle quali sono mostrate tutte le prelibatezze di Bacco (in carta ci sono ben 100 etichette di vino diverse), sarà la cucina di stampo siculo e con toni di forte mediterraneità, ma qui nella Trattoria dei Templi si sta davvero bene. Sfogliamo quindi il menù e vediamo che cosa offre: antipasti siciliani al buffet, insalata di arance gamberi rossi e bottarga, mosaico di pesce crudo marinato; e poi taglioline di pasta fresca ai ricci di mare, casarecce fatte a mano al ragù di triglia con finocchietto selvatico e mollica tostata, taglioline nere con gambero rosso il loro corallo e pistacchio tritato, spaghetti con vongole sparacello e pomodorino, panzerotti della casa con ripieno di pesce bianco in salsa vellutata ai frutti di mare. Ottimi anche i secondi: sarago in crosta di patate al forno, filetto di pesce bianco ai profumi di Sicilia con vino bianco capperi e olive, scamponi e gamberoni gratinati, sogliole e triglie di scoglio fritte in padella. Si chiude in dolcezza con i dessert che fanno onore a questa terra così magica e ricca: cassata siciliana, semifreddo alle mandorle con cioccolata fusa o al pistacchio con salsina al caramello, spumone all'arancia con salsina ai frutti di bosco, sorbetto di limone con mentuccia fresca. D'estate si può pranzare o cenare nel piccolo dehors di fronte al locale, incorniciato da vasi di piante e fiori.

BAGHERIA (PALERMO)

Don Ciccio

via del Cavaliere 87, 90011 , Tel. 091 932442 , Fax 091 922720

castronovofrancesco@alice.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: mercoledì; domenica e festivi
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 32 euro

L'insegna rossa sopra la porta d'ingresso a vetri dice: Trattoria Don Ciccio Cucina siciliana. E non si può dire che è una menzogna visto che è dal 1942 che la famiglia Castronovo porta in tavola la tradizione culinaria locale. Ecco allora che tutti i parametri della nostra guida qui sono ben riconoscibili: ottimo rapporto qualià/ prezzo, conduzione familiare, ambiente accogliente (gli interni hanno soffitti con travi a vista, tavoli in legno apparecchiati con le migliori tovaglie a quadrettini e le sedie impagliate sono di stampo rustico), cucina che parla si Sicilia – meglio ancora di Palermo – nel pieno rispetto delle stagioni e del pescato giornaliero. Il nome del locale è ripreso dal padre di Santino Castronovo nonché dal nonno di Salvatore e Francesco. Tutti e tre si alternano in cucina, ma solitamente Santino e Francesco si occupano della sala, mentre Salvatore sta ai fornelli. Tra le specialità vi segnaliamo la pasta con le sarde, il tonno alla mentuccia o gli involtini di

spada. Ma vediamo cosa offre il menù: per antipasto un uovo sodo e un bicchierino di Marsala o di Zibibbo, proprio come dovrebbe iniziare un vero pranzo palermitano. Non c'è pane, i primi sono molto abbondanti e c'è un solo tipo di pasta, il maccheroncino, condito alla carrettiera, con ragù di tonno, con le sarde, con il ragù di pesce spada e, in inverno, con i broccoli in tegame; e poi il tonno al sugo, il classico polpettone di carne in bianco o gli involtini di carne alla Don Ciccio. Speciali anche i contorni: sformati di carciofi o di melanzane, caponata al forno (persino le patate fritte vengono cotte al forno perché qui sono banditi fritti e burro), e ancora le deliziose favette con cipolline all'origano. Per finire cassata e cannoli, ma per chiudere in sintonia con le usanze del locale bisogna provare le fette di arance e banane bagnate con Marsala aromatizzato alla mandorla e alla fragola. In cantina vini solo siciliani con una decina di etichette e vino ambrato della casa prelevato direttamente dalla botte, come tradizione dell'osteria comanda! Sono nettari invecchiati, amabili, che arrivano ai 14 gradi. Locale consigliatissimo!

BELMONTE MEZZAGNO (PALERMO)

Italiano Cibus

piazza Martiri d'Ungheria 14, 90031 , Tel. 091 8720397 , Cell. 340 4866174

info@italianocibus.it, www.italianocibus.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: martedì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Basterà entrare in questo delizioso e storico ristorante per capire che qui di qualità se ne ha da vendere. La famiglia Italiano – ecco spiegato il nome del ristorante – da sempre è punto di riferimento nella ristorazione locale ed è soprattutto mamma Maria Milone che ha fondato Italiano Cibus e che ora dirige la trattoria insieme con i due figli Dario e Fabio. E lo fa con profonda passione, con magistrale sapienza, con semplicità: tutti valori che ritroverete anche nella sua cucina, saldamente ancorata al territorio. Menù di tradizione sicula quindi, ingredienti che provengono direttamente da piccoli produttori locali. Ogni giorno troverete un menù rustico fisso – Maria ama improvvisare e non ripetersi – con due primi, tre secondi e un dessert (non sono previsti antipasti). Tra le specialità primeggiano i piatti a base di agnello (e di carne in genere): in inverno bucatini con ceci e agnello col formaggio fresco, agnello a scottadito, in umido al vino bianco o al forno con le patate ma trovate anche casarecce con crema di finocchi di montagna con mandorle e pistacchio, bavette con carciofi e mollica tostata, ravioloni, tagliatelle con funghi, paella. Anche i dessert appartengono alla storia, dai cannoli alle cassate siciliane e al forno, dai buccellati ai dolcetti di pasta di mandorle. La cantina include circa 200 etichette con la stragrande maggioranza di vini siciliani. Un po' per la continua rotazione, un po' per rispettare la

tradizione del locale, non c'è una carta dei vini, ma le bottiglie sono comunque esposte in un bellissimo scaffale davanti al bancone (ricordate però che Dario è sommelier). Infine piacevolissimo è anche l'ambiente: rustico, curatissimo con una mise en place di inaspettata piacevolezza, ingentilita da una mattonella di ceramica a ricordare la grande tradizione di produzione di terrecotte che prosegue qui in Sicilia da secoli. La vera particolarità di Cibus? Nessuno, tranne Maria, sa cosa vi arriverà nel piatto.

BUCCHERI (SIRACUSA)

Osteria U Locale

via Dusmet 14, 96010 , Tel. e fax 0931 873923

info@ulocale.com, www.ulocale.com

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: martedì
Ferie: luglio
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Uno dei posti di Sicilia dove davvero ci si può trovare come a casa propria con in più un profumo intenso di autenticità. U Locale è una di quelle trattorie che andrebbero preservate per decreto. Il contesto è incantevole, l'altopiano del Monte Lauro. Ci si arriva lasciata Caltagirone – altro luogo da non perdere, non foss'altro per acquistare terrecotte di pregio – salendo verso la montagna. Restano a testimoniare di una posizione strategica alcuni reperti del possente castello normanno e il paese che pare accoccolato sulla pendenza dell'altopiano. Qui, in una viuzza del centro antico si apre U Locale. In estate alcuni tavoli vengono sistemati per strada e si cena guardando il raro passeggio, ascoltando storie e chiacchiere di veglia dagli usci. Il nome di Buccheri già a noi gourmet qualcosa di appetitoso racconta: era probabilmente luogo di pascolo e un mito vuole infatti che qui Dafni, incantandoli con il flauto, portasse gli armenti degli dei olimpici. Oggi questo mito si fa concretezza in alcuni piatti di carne che Giuseppe (si occupa della sala ed è cordialissimo: un siciliano spontaneo) e Sebastiano (è lo chef con una predilezione per la cucina "povera"che sa esaltare con giuste cotture e notevole equilibrio di sapori) Formica – i gestori dell'osteria – offrono agli ospiti. A dire della cura, ma anche della gastrosofia, dei Formica stanno tre elementi: qui si fa cucina di assoluta tradizione e stagionalità con riproposizione di ricette davvero remote, si usano solo prodotti dell'orto di famiglia che vengono anche trasformati in salse, confetture e condimenti venduti con l'etichetta di casa, l'olio è solo quello autoprodotto, buonissimo con le caratteristiche di finezza e sapidità degli extravergine dei Monti Iblei. Aspettatevi dunque menù che cambiano di continuo, ma anche fragranze inusitate perché l'uso sapiente di erbe di altopiano conferisce ai piatti profumi antichi. Tra le specialità che vi saranno proposte ci sono: Ricotta fresca, salumi e Pecorino, funghi, sugo di maiale, cinghiale, spiedini di pecora, cosciotto di maiale alle

mandorle, sfilacci di carne di vitello condita, carciofi, insalata di arance, cannolo di Ricotta, bruschetta d'U Locale, friscaluto, lumache a streca sale, porcini all'extravergine, ravioli di Ricotta al sugo, caserecce con lumache, tagliatelle ai funghi porcini, cavallo all'aceto balsamico, agnello, cinghialetto arrosto, salsiccia, trippa, vitello, patate, rucola con Pecorino. Come capite è un campionario di ruralità e di tradizionalità. Ma anche il locale merita attenzione. Aperto ormai da una ventina di anni è stato ricavato da un antico dammuso, una sorta di fondaco di un palazzo nobiliare. Le salette sono dominate dagli archi che si incrociano: i tavoli sono pochi e ben apparecchiati, le pareti candide sono ingentilite da inserti di terracotta e la sensazione è di casalingo nitore. Il resto è assaporare davvero il territorio accompagnandolo con poche bottiglie di Pachino, con il vino della casa (buono) e con qualche liquorino davvero sfizioso.

CALTABELLOTTA (AGRIGENTO)

M.A.T.E.S.

vicolo Storto 3, 92010 , Tel. 0925 952327 , Fax 0925 952674 , Cell. 338 4133763

info@matesonline.it, info@orizzontenatura.it, www.matesonline.it

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: domenica a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Fu in questa località che 700 anni fa venne firmata la famosa pace di Caltabellotta, che mise fine alla guerra del Vespro. Le tracce dell'abitato medievale si riconoscono ancora nell'impianto urbano, caratterizzato da vicoli e strette viuzze. Il locale di Felice Augello si trova proprio tra questi vicoli, nel quartiere ebraico della Giudecca, glorioso fulcro di traffici e commerci. È il trionfo del rustico, con pareti tinte di azzurro, pavimenti in cotto, tavoli in legno con sedie impagliate e oggetti rurali ovunque. Il nome è un acronimo, e sta per Museo delle Antiche Tradizioni Enogastronomiche Siciliane. Negli spazi ristrutturati di un antico opificio di conserve alimentari, hanno sede infatti sia il ristorante che un interessantissimo museo che raccoglie vecchi macchinari (pressa, torchio, macina), attrezzi, abiti, e un laboratorio che ripropone le più antiche ricette siciliane. La cucina della chef Laura Taglialavore, moglie di Felice, è ancorata a usanze regionali e si avvantaggia soltanto di prodotti coltivati nelle terre di Orizzonte Natura – azienda proprietaria della struttura – e nei terreni dei dintorni (erbette spontanee e spezie). Artigianale l'olio extravergine da olive Biancolilla raccolte a mano, estratto con un ciclo continuo a freddo (che è stato chiamato Giudecca, in onore del quartiere); artigianali le conserve, le marmellate e i pâté preparati secondo antiche ricette di famiglia e poi le paste fresche, i sottoli, le Ricottine. In tavola

trionfano sapori autentici: per iniziare formaggi, salumi, Ricotta, olive, caponata, pastelle, pomodori secchi e melanzane. A seguire tagliatelle fatte in casa con macco di fave salsiccia e finocchietto selvatico, busiate con ragù bianco di salsiccia e melanzane, risotto al Nero d'Avola o coi funghi, ravioli con Ricotta e verdure selvatiche. La lista dei secondi prevede agnello in casseruola, brasato al Nero d'Avola, grigliate miste, cosciotto di maiale o capocollo al forno farcito e cotto in cotenna, arrosti di carni locali. La sicilianità è d'obbligo anche nei dolci, e che dolci! Tortine siciliane, cubata e fantastici cannoli. Piccola la carta dei vini con una ventina di etichette. Si può optare anche per il menù degustazione e su richiesta si preparano menù per vegetariani e celiaci. Oli e distillati di loro produzione.

CASTIGLIONE DI SICILIA (CATANIA)

La Dispensa dell'Etna

piazza Sant'Antonio 2/3, 95012 , Tel. e fax 0942 984258 , Cell. 339 8067303, 328 7166598

info@ladispensadelletna.eu, www.ladispensadelletna.eu

Coperti: Interni 30; Esterni 40
Chiusura: venerdì in inverno

Ferie: fine novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani

Nel cuore storico del paese, tra la valle del fiume Alcantara e il territorio vulcanico etneo, sorge questo piccolo tempio della gastronomia tipica siciliana. La filosofia di Carmelita Lupo, titolare e figlia della chef Vincenzina Papa, si basa su una cucina tradizionale realizzata con materie prime stagionali e reperite esclusivamente sul territorio. In tavola arrivano gli speciali antipasti rustici o misti della casa con 13 assaggi diversi; i primi, tra cui ottimi i maccheroni freschi al ragù di maiale, gli agnolotti ripieni al pesto di pistacchio di Bronte, i rigatoni al finocchietto selvatico ma anche tagliatelle al triturì con pomodori secchi tritati capperi e olive nere o pappardelle mare e monti. Come secondi (tutti comprensivi di contorno) grigliate miste di carne alla brace, scaloppina al limone o al Marsala, vitello tonnato, caponata siciliana. La lista dei dolci è una vera sinfonia e tutta di produzione propria: dal delizioso semifreddo alle mandorle, alla panna cotta al caffè o alla mandorla, dal cannolo con crema al pistacchio di Bronte, al budino, dalla torta al pistacchio al cremoso gelato artigianale o alla cassata siciliana. Mamma Vincenzina propone anche un menù degustazione a 38 euro che comprende l'antipasto misto della casa con circa 14 assaggi, primo, secondo, dessert e vini in abbinamento; esiste pure un menù per bambini a 15 euro e quello per vegetariani a 22 euro con antipasto misto a base di formaggio, prodotti a base di verdure e sottoli, tagliatelle al triturì (pomodori secchi tritati, salsa di pomodoro, olive nere), insalata mista, dessert. Lo spazio esterno al ristorante è stato adibito ad un bel

dehors estivo con un gazebo di legno e piante ornamentali, il locale ristrutturato e riarredato di recente è di origine antica e a testimonianza ci sono alcuni ritrovamenti di oggetti medievali in pietra arenaria e di un pozzo, un tempo adibito alla raccolta d'acqua per usi domestici e oggi trasformato nella piccola cantina contenente oltre 200 etichette. Affacciata sulla stessa piazza, di fronte al ristorante, c'è la chiesa seicentesca dedicata a Sant'Antonio. Da segnalare che si organizzano anche degustazioni di vini e prodotti tipici dell'Etna e che durante le festività natalizie e pasquali si preparano cesti per confezioni regalo (i prodotti si possono anche spedire). Chi si presenterà qui con questa guida, riceverà uno sconto del 10%!

CASTROFILIPPO (AGRIGENTO)

Osteria del Cacciatore

contrada Torre 70, 92020 , Tel. 0922 829824

Coperti: Interni 70; Esterni 80
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate

Prezzo medio: 25 - 30 euro

Una bella famiglia, quella di Antonia Cammalleri e delle sue cinque figlie Salvina, Giusi, Graziella, Eleonora e Maria Rita, vi attende per offrirvi specialità casereccе a buonissimi prezzi: a 13 euro trovate il menù con antipasto, pizza e frutta; a 16 euro antipasto, secondo e frutta; a 25 euro un menù completo con antipasto, primo, secondo, contorno e dolce («provare per credere!», come sentenziano le sei donne). La chef ufficiale è Eleonora, ma in realtà tutte collaborano in cucina. Ecco cosa preparano: antipasti rustici fatti essenzialmente di verdure di stagione e poi tagliatelle tirate a mano con funghi e punte di asparagi, pennette al ragù di cinghiale, cavatelli con sugo di melanzane e Ricotta salata, cacciagione, carni alla brace (da provare la grigliata di castrato), baccalà al forno con olive nere, spezzatino di trippa, stigliola (budello di capretto arrotolato alla brace con fegato, uovo sodo e cipolle), coniglio alla cacciatora, zabinata (una teglia di ortaggi misti a pezzettoni gratinati al forno). Specialità sono anche focacce e schiacciate, le Ricotte, il formaggio scoppiato, il pane fatto in casa e la pizza alle mele (un dolce buonissimo tipico di queste parti). Squisiti gli altri dessert curati da Eleonora: da quelli classici alle mandorle agli immancabili cannoli. Di prima qualità il Pecorino locale, l'olio extravergine d'oliva dell'uliveto di proprietà e i vini, un Nero d'Avola sfuso prodotto in proprio e una decina di etichette siciliane.

CATANIA

Nuova Trattoria del Forestiero (De Fiore)

via Coppola 24/26, 95131 , Tel. 095 316283 , Cell. 347 5160992

Coperti: Interni 80; Esterni 150
Chiusura: lunedì a pranzo
Ferie: qualche giorno in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 25 euro

Questa trattoria è per Rosanna D'Amico un pezzo di vita, anzi è la sua vita. La trattoria esiste da 48 anni e da 40 lei è lì tra i suoi fornelli. Oggi, poiché il figlio Ignazio è partito per la Germania, fa praticamente tutto da sola, aiutata dal nipote Massimo. I suoi manicaretti caserecci sono conosciuti da tutti a Catania, ma anche in buona parte d'Italia e persino all'estero. La sua pasta alla Norma, semplicissima, è considerata la migliore che si possa trovare, e se vengono dal Canada per mangiarla c'è da crederci. E poi c'è la pasta alla zucca o con le sarde, ci sono le caserecce fatte a mano solo con farina di semola di grano duro e acqua. Ci sono le salse di pomodoro che prepara lei, perché guai ai sughi pronti e guai alle verdure conservate! C'è la brace e ogni verdura (melanzane, patate) viene cotta nella sua padella. Rosanna è figlia di pescivendoli e conosce bene i pesci del suo mare: il tonno lo prepara fritto con la cipolla, le sarde fritte con pane in mezzo tipo panino (beccafico) oppure diliscate, mentre l'alalunga, più morbida, è adatta alla cottura arrosto. Apprezzatissime anche la scaloppina di vitello alla siciliana e le polpette di cavallo. In più

in cucina e sui tavoli solo olio extravergine locale. Si possono anche gustare ottimi formaggi prodotti ai piedi dell'Etna (Nicolosi) fatti alla vecchia maniera e verdure biologiche. Tra i dolci meravigliosi di Rosanna sono assolutamente paradisiache le zeppoline fritte di Ricotta, come pure la crema fritta con le mele sempre fritte. Si beve vino locale delle zone di Palermo e dell'Etna e vino biologico, sia in bottiglia (una decina le etichette) che sfuso, da un quarto, da mezzo e da un litro. Un'ultima cosa: non si mette in conto il coperto perché come dice la signora Rosaria: «Qui si paga per mangiare e non per sedersi».

Osteria Antica Marina

via Pardo 29, zona Pescheria, 95121 , Tel. 095 348197

campisi.salvatore@fastwebnet.it, www.anticamarina.it

Coperti: Interni 55; Esterni 55
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Trattoria verace e sempre affollata in un angolo dell'antico mercato della Pescheria, gestita da Salvo Campisi e dai suoi soci. Lo chef è proprio uno di questi, Giovanni Leonardi, che rende protagonista della tavola il pesce, fresco di giornata, ecco perché il menù varia quotidianamente! In carta un vero tripudio di antipasti (una delle specialità della casa) da

scegliere direttamente al banco: involtini di sarde, insalate di mare, spada marinato, merluzzetti in agrodolce, crostacei, gamberi rossi e gamberoni imperiali, caponata, carciofi ripieni e fritture varie. Fra i primi compaiono gli spaghetti coi ricci, con alici e mollica o al nero di seppia, linguine ai coralli di mare con uova di tonno, tagliolini agli scampi e altri appetitosi accostamenti tra orto e mare: pasta con favette fresche e calamari e pasta con bottarga e cime di rapa. Fra i secondi, fritture di ogni tipo: di pesci di paranza, di calamari, di calamaretti; pesci di ogni genere e taglia: cernie e spigole alla marinara, tonno fresco o a cipollata, pesce spada. Al termine sorbetti, cassata o torta di ricotta e mandorle. In cantina 120 etichette soltanto regionali e in più bianchi d'Alcamo e rossi di Nero d'Avola. Prenotazione obbligatoria.

CEFALÙ (PALERMO)

Ristorante Trappitu

via Ortolani di Bordonaro 96, 90015 , Tel. 0921 921972 , Fax 0921 925299 , Cell. 347 0708150

Coperti: Interni 70; Esterni 70
Chiusura: giovedì, tranne in estate

Ferie: gennaio; febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

È il più antico ristorante di Cefalù, dominato dal colore bianco e dall'impronta schiettamente mediterranea, ed è ubicato in un antico frantoio ristrutturato, proprio al centro del paese. L'impianto con le grandi macine è stato mantenuto dai titolari Giuseppe e Antonio Fazio e fa parte dell'arredamento del locale. In estate si mangia all'aperto, su una piacevole e fresca terrazza affacciata direttamente sul mare. Lo chef Pasquale consiglia di cominciare con la ricca carrellata di antipasti della più schietta tradizione gastronomica siciliana. Chi ama sapori più sofisticati può assaggiare anche i bocconcini di affumicati con ripieno di Caprino delle Madonie o il carpaccio di pesce. Tra i primi, vanno alla grande le paste allo scoglio, ma anche quelle con polpa di granchio, ai ricci, all'astice e alle vongole veraci con curry e gamberetti. Accanto ai secondi di pesce a base di tonno, ricciole, spigole, orate e saraghi, trovate pure preparazioni semplici di carne: filetto al pepe rosa, tagliata di manzo con tartufo nero di Sicilia e maialino delle Madonie in salsa di verdure. I dessert sono fatti in casa: deliziosi la cassata e il semifreddo alle mandorle. C'è una cantina all'interno del locale con circa 120 etichette, siciliane ma anche da altre regioni italiane; alcune Grappe e amari.

CHIARAMONTE GULFI (RAGUSA)

Ristorante Majore

via Martiri Ungheresi 12, 97012 , Tel. 0932 928019 , Fax 0932 928649

info@majore.it, www.majore.it

Coperti: Interni 110
Chiusura: lunedì
Ferie: luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Elegante e rurale insieme. I piatti in ceramica decorati e personalizzati ci ricordano che non distante c'è Caltagirone, le belle tovaglie di un giallo sole con bouquet stampati conferiscono luce alle tavole. Il resto è una cucina di territorio, che cambia al variare delle stagioni perché qui si pratica l'esaltazione dell'ingrediente. E davvero vale la pena inoltrarsi sui contrafforti verso Chiaramonte per andare a gustare questa "mensa". È un locale storico, una secolare (la sua fondazione risale al 1896) e rinomata trattoria gestita

dalla famiglia Laterra Majore, giunta ormai alla quarta generazione. Ci sono due sale, e la prima, da 20-25 coperti, è quella storica. La cucina del titolare e chef Salvatore Laterra si basa su una rigorosa selezione delle materie prime ed è specializzata in piatti di carne e in particolare di maiale, di lavorazione propria. Inequivocabile l'insegna interna, che dice «qui si magnifica il porco». È questa la particolarità per cui si contraddistingue ed è famosa. Le carni non allevate in proprio vengono comunque scelte dai massari locali. Da non perdere quindi i piatti cucinati quotidianamente come si usava fare tanti anni fa: la famosa gelatina di maiale preparata coi tagli nobili dell'animale, il salame nostrano, il capicollo, la salsiccia fresca (è condita solo con pepe rosso e semi di finocchio e si consuma fresca tutto l'anno, anche in estate, mentre in inverno viene anche essiccata), il dolce e morbido culatello – prodotto in quantità limitata solo per il consumo del ristorante – e sottoli. Tra i primi i classici della tavola iblea: ravioli di ricotta al sugo di maiale, pennette alla siciliana, cavati alla Norma con melanzane e ricotta salata e risotto alla Majore, la specialità della casa, condito con un ragù di maiale e formaggio ragusano a diversi gradi di stagionatura; tra i secondi le salsicce alla brace e le costate di vitellina ai ferri, falso magro alla siciliana, il filetto alla griglia, la bistecca di vitello o la salsiccia ai ferri, il classico polpettone alla siciliana e la costata ripiena, davvero un piatto sontuoso di cui trovate la ricetta nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Una nota di merito va alla carta degli extravergine, quasi tutti del territorio. A chiudere cassatella di ricotta fritta, cannoli o il goloso parfait di mandorle con cioccolato fondente caldo, da gustare con un bicchierino di Marsala. Importante la carta dei vini con 600 etichette delle quali oltre 450 sono siciliane e nazionali, "custodite" in uno spazio riservato solo ai vini: la cantina visitabile che si trova all'interno del locale. Buona anche

la selezione dei distillati e degli oli. A chi si presenterà qui con la nostra guida Salvatore Laterra ha deciso di praticare uno sconto del 5%!

CORLEONE (PALERMO)

Antica Stazione ferroviaria Ficuzza

via Ex Stazione Ferroviaria, località Ficuzza, 90034 , Tel. e fax 091 8460000 , Cell. 338 5741023

info@anticastazione.it, www.anticastazione.it

Coperti: Interni 80 + Esterni 100
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Credetemi è davvero un luogo insolito. Il locale – che è anche locanda – è ricavato dal riadattamento di un'antica stazione ferroviaria della linea a scartamento ridotto Palermo-

Corleone. Siamo a pochi chilometri dal capoluogo siciliano eppure sembra di stare in un paesaggio nordico. Non fosse per il calore della terra e del sole e l'inebriante profumo mediterraneo, ci sarebbe da immaginarsi nella Foresta Nera! Sì perché Ficuzza è immersa in un enorme bosco e non a caso fu anche la riserva di caccia del più potente dei re borbone: Ferdinando III (potete ammirare il bellissimo casino di caccia eretto da Venanzio Marvuglia). Il locale rispecchia questa eleganza rurale: sale ampie, un dehors incantevole come tutti i giardini siciliani e il color giallo pastello delle pareti conferiscono gaiezza alla quinta scenografica dell'ex edificio ferroviario. Ma anche la cucina è pari a questa armonia. La agisce – badando molto agli ingredienti e dunque seguendo il corso delle stagioni – Saverio Patti che ha mano felice nella riproposizione delle ricette tradizionali, ma anche nella confezione di piatti di una certa innovazione. Tra le specialità che vi proporrà troverete la caponata di melanzane, la pasta fatta in casa con fiori di zucca e crema al pistacchio o coi porcini e salsiccia, la carne alla griglia, la rollata di vitello e, per finire in dolcezza, bocconcino di Ricotta o mousse di Ricotta al Passito e pistacchi di Bronte. Di pregio anche la selezione dei formaggi e buona quella dei salumi. In alternativa a tutto questo ci sono i menù degustazione a 25 euro, per bambini a 15, per vegetariani e celiaci a 25. La cantina è ampia e comprende 300 etichette solo siciliane. Il locale è gestito da Antonio Barcia, detto Antonino, che ogni venerdì a cena organizza una serata musicale chiamata J&B festival, ma comunque sarà sempre lì ad accogliervi per un'ospitalità davvero siciliana (ed è dire molto), con un tocco di originalità.

ENNA

Antica Hostaria

via Castagna 7, 94100 , Tel. 0935 22521 , Cell. 329 9411830

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: variabili tra fine luglio e inizio agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 - 28 euro

Non ci dispiace proprio la cucina proposta dallo chef patron Michele Bonaccorso: nei suoi piatti riscoprirete sapori antichi e autentici che ricalcano la tradizione gastronomica ennese, tutto rigorosamente espresso. In carta ci sono specialità di terra e di mare (spenderete circa 18 euro per le prime e 25 per un menù completo di pesce, sempre escluso bevande) come le infinite e notevolissime frittate che da queste parti sono davvero eccezionali, ma anche orecchiette con broccoletti e olive nere, farfalle con Ricotta e zucchine, pappardelle ai porcini, rollè di pollo aromatizzato, arrosto di maiale con le mandorle, polpette, grigliata di

maiale, agnello al forno e nel fine settimana piatti di pesce freschissimo reperito dai pescatori locali (provate lo spada impanato o alla ghiotta con olive e capperi). Impossibile elencarvi il menù perché cambia secondo le stagioni; ci sono infatti legumi in inverno mentre d'estate va per la maggiore il pesce. La location poi è di tutto rispetto poiché il locale si trova nelle stalle di un palazzo del Settecento restaurato ed è arredato nel tipico stile da osteria, con sedie impagliate e tavoli di legno. Ad aiutare Michele e a dare un tono matriarcalmente gentile c'è la moglie Rita, che saprà consigliarvi al meglio anche per il vino da abbinare tra le etichette di produzione locale che posseggono e la cui selezione stanno "ricostruendo".

ERICE (TRAPANI)

Ristorante La Pentolaccia

via Guarnotti 17, 91016 , Tel. e fax 0923 869099 , Cell. 339 4862432, 347 5218325

lapentolaccia@interfree.it, www.ristorantelapentolaccia.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: martedì

Ferie: 8 gennaio- 28 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Nome più azzeccato non ci poteva essere visto che una delle specialità di questo ristorante, oltre ai piatti di stampo arabo come il cous cous e la caponata, sono le tagliatelle alla pentolaccia. I fratelli Pollina sono un riferimento nella gastronomia locale e accolgono il viandante in un ex convento del Seicento, nel pieno centro di Erice. Già questo bellissimo borgo medievale che domina Trapani e che si affaccia su valli e su mari di incantevole meraviglia dà senso a una visita al ristorante. Le principali specialità dello chef Salvatore Ruisi sono: pasta fresca fatta in casa, ravioli all'ericina; ottimi secondi come i fagottini di pescespada alla Trinacria o il "portafoglio" al Marsala. Le dolci cassatelle di Ricotta e i cannoli sono le specialità della casa. L'ambiente è molto caratteristico, i soffitti hanno travi in legno, le sale si dispongono su più livelli e un tipico carro siculo vi accoglie all'ingresso. A dare la cifra di come i Pollina siano attenti anche a soddisfare i più piccini, ecco dalla carta spuntare un menù bambini a 10 euro. E nel bicchiere? Una ventina di etichette con una minuscola presenza di qualche vino veneto e friuliano.

FLORESTA (MESSINA)

Il Fienile

via Vittorio Emanuele 70, 98030 , Tel. 0941 662313 , Fax 333 2192040

info@florestanet.com, www.florestanet.com

Coperti: Interni 84; Esterni 60
Chiusura: mai
Ferie: 24 dicembre-6 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 euro
Menu: vegetariani; celiaci su prenotazione

Trattoria dall'ambiente accogliente e familiare, contraddistinta da una grande cortesia nel servizio, situata in questo borgo del magico Parco dei Nebrodi a oltre 1000 metri d'altezza tra prati e boschi, e con l'Etna sullo sfondo. Il titolare Calogero Aliquò e lo chef Carlo presentano ai commensali una cucina tradizionale di territorio, quella genuina e sostanziosa dell'entroterra, meno conosciuta di quella marinara ma ugualmente affascinante e carica di storie gastronomiche tutte da scoprire. Inoltre qui ha sede l'Associazione Buongustai Tarassaco, nata per la valorizzazione e la divulgazione della cucina dei Nebrodi non solo attraverso incontri gastronomici ma anche con escursioni nella natura e visite a produttori della zona, in modo tale da far conoscere e apprezzare il territorio e le sue eccellenze. Ma diamo il via alle danze: per antipasto Provole di Floresta e dei Nebrodi, Ricotta fritta,

Provola al limone, Pecorini piccanti, salumi locali, pomodori e melanzane sottolio e con l'uvetta. Tra i primi le specialità sono i saporiti maccheroncini al ragù di Suino Nero dei Nebrodi, gli gnocchetti al pistacchio, la zuppa di ceci e funghi, le tagliatelle con carciofi e pistacchio e il piatto della casa, ovvero le tagliatelle al Fienile con porcini, pancetta e zucchine. Come secondi pietanze a base di carne: grigliata mista con salsiccia e castrato, cosciotto di agnello, porchetta al forno, rotolone piccante con salsiccia cicoria e peperoncino e maialino nero dei Nebrodi alle mele (una vera specialità). Da provare anche lo sformato di funghi con patate e Tuma fresca. Ad accompagnare il tutto un vino rosso sfuso della casa ricavato da un vitigno della zona dell'Etna ed 8 etichette, tutte siciliane, fuori dal mercato della grande distribuzione. Da non perdere infine i dolci cannolicchi con la Ricotta fatti in casa, il tiramisù (sempre fatto con la Ricotta) e gli zulli, biscottini con la mandorla. Il locale propone un menù degustazione a 20 euro, incluse bevande, con antipasto, assaggio di due primi e una grigliata di carne; esistono anche un menù per bambini a 10 euro, uno per vegetariani a 20 e uno per celiaci su prenotazione a 18.

GIARDINI NAXOS (MESSINA)

Enoteca Wine Bar'APutia

corso Umberto I 456, 98030 , Tel. e fax 0942 52755

infoputia@libero.it

Coperti: Interni 20; Esterni 18
Chiusura: domenica
Ferie: febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

L'anima di questa piccola isola del tesoro enogastronomico è Salvatore Augello. Pochissimi coperti, in parte rubati alla rustica bottega ricolma di sicule ghiottonerie, in parte al lungomare, dove c'è il secondo ingresso della putìa e dove si gode un magnifico panorama sulla baia di Naxos e Taormina con tutte le navi da crociera attraccate. Salvatore, che è anche sommelier, sta ai fornelli, mentre sua moglie Antonella cura il servizio ai tavoli. Prima di descrivere i piatti, qualche accenno alla bottega: è una salumeria-enoteca fornita delle più incredibili prelibatezze da ogni angolo della Sicilia (l'assortimento è da capogiro!). L'enoteca con angolo degustazione conta, bottiglia più bottiglia meno, 70 etichette, al 90% siciliane, per il resto nazionali. Ma passiamo al menù: tra le specialità più richieste troviamo l'antipasto di pesce marinato, i tortelli al pesto di pistacchio di Bronte, le linguine ai ricci di mare, i tagliolini ai frutti di mare, gli involtini di pescespada o di spatola in crosta di pistacchio, il calamaro a modo mio, il pesce palamito al cartoccio, sarde a beccaficu. Dal tonno rosso del Mediterraneo ai filetti di acciughe rotolati con pomodoro secco o con pistacchi o con mandorle, dai vari sughi tra cui quello Malavoglia (pomodoro, tonno, acciughe, olio, prezzemolo, aglio, sale) ai morsi di pescespada, dai capperi di Pantelleria ai vari pesti (ottimo quello di pistacchio), dalla bottarga di tonno

all'assortimento di salumi di Suino Nero dei Nebrodi e formaggi siciliani (Piacentino, Ennese allo zafferano, Tuma persa, Ragusano, Ubriaco al Nero d'Avola, Maiorchino, Pecorino fresco al pistacchio, Mozzarella di bufala siciliana di Nicosia), dai mieli agli agrumi e ai fichi d'India alle marmellate o al cioccolato di Modica. Tutti prodotti selezionati accomunati da un unico elemento: la qualità dettata appunto dalla passione di Salvatore. Ne volete una prova? Guardate come è nata la ricetta dei filetti di tonno rosso del Mediterraneo in salsa allo zafferano che il patron di 'A Putia ha dovuto inventare su due piedi e che troverete illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo insieme con quella delle linguine al nero di seppia con mandorle e Ricotta salata: «Questa ricetta è nata così per caso», ci svela Salvatore. «Mentre c'era il servizio in corso, io avevo la sala piena, si avvicina un cliente affezionato e mi dice: "Salvatore oggi mi devi far mangiare qualcosa di particolare". Io lì per lì non sapevo cosa dirgli perché di solito ho un bel menù. "Bene", gli dico, "si accomodi". Avevo sul tagliere due filetti di tonno che mi erano avanzati da una tartara, e in una ampolla mi era rimasto dell'olio, aggiungo qualche foglia di prezzemolo, un po' di cipolla rossa, capperi di Pantelleria, un pizzico di noce moscata, succo d'arancia e di limone, 5-6 grani di pepe rosa, 2 foglie di menta e una bustina di zafferano. Passo tutto al mixer e ottengo una salsetta molto densa. Faccio scottare leggermente i 2 filetti in una padella antiaderente in modo tale che all'interno mi rimangano di colore rosa. Impiatto i 2 filetti e aggiungo di sopra la salsa con delle foglioline di mentuccia, pepe rosa e qualche cristallo di sale grosso integrale. Ragazzi vi devo dire che questo piatto adesso va a ruba! Spero di non avervi annoiato ma se avete capito a me questo lavoro riesce bene perché lo faccio con tutto il cuore». Siete convinti ora?

GRAMMICHELE (CATANIA)

Il Rustico

piazza Attaguile 12, 95042 , Tel. e fax 0933 942365 , Cell. 339 3761256

info@ilrusticogrammichele.com, www.ilrusticogrammichele.com

Coperti: Interni 60; Esterni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili a Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Il nome del ristorante non lascia dubbi: qui ci si viene per assaporare la vera, rustica e schietta cucina catanese. Siamo nel cuore di Grammichele, proprio a due passi dalla ben nota piazza esagonale, una palazzina di fine Ottocento si affaccia in un largo con tanto di palma, in un location che infonde tranquillità e al contempo fascino; non perdete quindi la possibilità in estate di mangiare fuori, ma il ristorante, disposto in due sale divise da un piccolo arco, ha ambienti accoglienti anche internamente. Naturalmente l'arredo è rustico,

con sedie e tavoli in legno, applique alle pareti e mise en place ben curata. La conduzione è familiare e il patron chef Giuseppe Mammana imbandisce per i suoi avventori pasti all'insegna della tradizione e della genuinità: in tavola piatti a base sia di carne che di pesce fresco, le paste e i dolci sono fatti in casa, l'olio extravergine è di produzione propria, come anche il vino (85% Nero d'Avola), le arance e il grano duro biologico con cui la sera si fa la pizza. Tra le specialità della casa le pappardelle al sugo di maiale, tortellacci alle erbe, tagliatelle agli asparagi selvatici, involtini di radicchio farciti e grigliati, timballo Occhiolà – riproposizione di un'antica ricetta del 1500 con l'aggiunta del finocchietto selvatico, cotto al forno con sopra la Ricotta semidolce –, gelatina di maiale leggera (si fa con le parti più nobili del maiale), arrosto alle bacche di ginepro, coniglio al Rustico o disossato e ripieno, falso magro alla siciliana, cappone disossato ripieno, agnello alla zita, stinco di maiale al forno, polpettine di manzo alla moda dello chef. Per concludere in dolcezza dessert preparati dalla moglie di Giuseppe: parfait alle mandorle con cioccolato fuso, cassatelle di Ricotta fritta con pasta sfoglia, raviolini di Ricotta fritti, millefoglie con crema di Mascarpone ma anche torte classiche come la Sacher o con la Ricotta. Di sera il locale si trasforma in ristorante, creperia, pizzeria e piadineria. Discreta la carta dei vini con una quarantina di bottiglie quasi tutte sicule. A disposizione dei clienti anche 5 camere per il pernottamento con servizio internet wi-fi gratuito; la prima colazione è servita nel ristorante al pianterreno.

ISOLA DELLE FEMMINE (PALERMO)

Ristorante Cutino

via Palermo 10, 90040 , Tel. 091 8677062 , Fax 091 8616948 , Cell. 329 6279162

ristorante.cutino@gmail.com, www.cutino.it

Coperti: Interni 100; Esterni 20
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Non ci sono solo le scritte sui tendoni esterni a indicarvi questo ristorante, l'insegna in ceramica non lascia dubbi: al Ristorante Cutino si fa cucina del sole che tradotto significa cucina mediterranea, palermitana, con specialità caserecce. L'ingrediente principe naturalmente è quello del mare: i piatti sono infatti preparati da Francesco Cutino, figlio del titolare Giuseppe, a seconda di quello che il mare regala (l'Isola delle Femmine è uno dei più suggestivi e autentici borghi marinari, dove vivono per lo più pescatori). Tra le

specialità presenti in menù vi segnaliamo: insalata di mare, fantasia di marinati; e poi primi piatti come il risotto alla marinara, i tagliolini alla nunnata, in stagione, risotto bianco di mare e il piatto forte della casa: le pennette al baffo con calamari, gamberi, finocchietto di montagna e sarde. Altra ghiottoneria le reginelle all'isolotto, condite con tonno e un pesto di pomodoro, aglio e gamberetti. Tra i secondi si può scegliere tra il pescato del giorno: ricciola, "piscispata", tonno alla brace in agrodolce, gamberoni, triglie e speciali polpette di sarde. Da provare anche il cous cous a base di pesce. Per finire in dolcezza una gloriosa cassata, vanto del posto, una deliziosa pasta di mandorle, sempre fatta in casa, oltre a creme e cannoli. Da bere 50 etichette siciliane di qualità, in prevalenza bianche. Il ristorante propone a pranzo un menù degustazione a 27 euro a base di pesce, bevande incluse. D'estate si può mangiare in veranda. A tutti coloro che si presenteranno con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 20% sul menù alla carta!

JOPPOLO GIANCAXIO (AGRIGENTO)

Da Carmelo

via Roma 16, 92010 , Tel. 0922 631376

Coperti: Interni 45; Esterni 100

Chiusura: mercoledì; a pranzo, tranne la domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 18 - 23 euro

Ricorda le osterie del passato, dove gustare una solida cucina siciliana, con un servizio semplice, arredi essenziali e qualche tavolino sulla strada. Il locale è gestito da Carmelo Argento, che provvede personalmente a scegliere le materie prime. Ai fornelli c'è la moglie Concetta Capitano. Da segnalare le lumache, cucinate in umido con aglio e prezzemolo. A seguire minestre di legumi e di verdure, zarche (biete) bollite con fagioli e paste fresche artigianali come ravioli, tagliatelle e cavatelli con ragù di carne, con le melanzane o all'arrabbiata. Nei secondi domina il maiale, dai gustosi piedini lessi alla salsiccia conzata col finocchietto, agli involtini di cotenna; in menù anche il capretto arrosto, il coniglio agrodolce, gli involtini di carne in umido al sugo coi funghi e la carne di agnello, molto apprezzata da queste parti, arrosto o in spezzatino. Ma la vera specialità della casa è la trippa, declinata in diversi modi: involtini di trippa, trippa alla spagnola, al sugo o semplicemente lessa con olio e limone. Niente dolci e pochi vini: qualche bottiglia e lo sfuso della casa, un Nero d'Avola di produzione locale.

LAMPEDUSA E LINOSA (AGRIGENTO)

Ristorante Errera

via Scalo Vecchio 1, località Isola di Linosa, 92010 , Tel. 0922 972041

g.errera@email.it, www.linosaerrera.it

Coperti: Interni 35; Esterni 50
Chiusura: mai
Ferie: novembre- aprile
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

In un ambiente familiare, rustico e allegro tra le colorate casette dell'isola, Giuseppe Errera (Peppino) e la moglie Caterina propongono la cucina classica linosana, esclusivamente di pesce sempre freschissimo. L'apertura è stagionale, quindi spesso si mangia all'aperto, su una terrazza a 100 metri dal mare. Fra i prodotti del posto si usano principalmente lenticchie e capperi. In entrata insalata di polpo, tortino di melanzane, pesce spatola con cipolla e capperi in agrodolce; tra i primi si mangiano le caserecce con spada ortiche e crema di pomodori secchi, le farfalle alle uova di tonno, i rigatoni con tonno, spaghetti con crema di gamberi rossi capperi e peperoncino e, specialità della casa, le linguine al sugo di ricciola e limone o con gamberetti e crema di zucca gialla. Come secondi sfizioso il pescespada con le ortiche, seppioline ripiene, spiedini di gamberoni e verdure, sarago con capperi e pomodoro, cernia al forno con patate. Ma da non perdere le specialità di Caterina: zuppa di lenticchie, spada e melanzane, triglie e finocchietto e in alternativa un piatto unico che è

un’autentica squisitezza ossia il cous cous di cernia. Il dolce della casa è il biancomangiare, ma non mancano i classici cannoli. Buona carta dei vini con 40 etichette che premia le produzioni siciliane. A tutti coloro che si presenteranno con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 10% sul prezzo totale!

LENTINI (SIRACUSA)

A Maidda

via Alfieri 2, 96016 , Tel. 095 941537

Coperti: Interni 70
Chiusura: mercoledì; domenica a pranzo, tranne su prenotazione
Ferie: 3 settimane dopo Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 28 euro

Salvatore Bordonaro (detto Salvo) è lo chef patron di questo buffo ristorante nel cuore di Lentini. La sua scommessa, insieme con la moglie Mariella, era quella di riportare in auge gli antichi sapori, quelli delle nonne che ormai venivano snobbati e declassati dai più.

Scommessa vinta visto che A Maidda è uno dei locali più gettonati. Gli ambienti col grande forno a legna, le pareti in pietra e in cotto, le travi, gli antichi arnesi rurali sono un inno alla tradizione contadina; il nome stesso richiama le vecchie madie dove si impastava il pane. È diviso in due sale: una grotta a temperatura costante tutto l'anno, nella quale si arriva attraverso un tunnel di roccia scavato negli anni Quaranta durante la seconda guerra mondiale, e una saletta rustica. Ma andiamo a scorgere cosa c'è in menù: gli antipasti prevedono una serie di 12-13 assaggini di pietanze siciliane che cambiano con le stagioni, soprattutto a base di verdure selvatiche o biologiche del posto quali borragine, finocchietto selvatico, carciofo del cardo, asparago, cardo bollito ed impanato; e poi Ricotta fresca, olive della campagna fatte come tanto tempo fa sul carbone e faccia di vecchia, un pane con sopra spalmata una salsetta di estratto di pomodoro, cipolla e peperoncino e poi messo in forno. Tra i primi si gustano caserecce al pistacchio e zucchine, riso con borragine, paste con creme ed erbette o con arance rosse o con finocchietto e alici o con sinapa (cresce solo dalle loro parti), linguine alle arance (con arance rosse e tonno), piatto speciale della casa che è valso a Salvo riconoscimenti internazionali (nel 2005 persino un articolo nella seconda pagina del «New York Times»). Altra peculiarità del locale sono i legumi, caratteristici delle tavole del Sud e dell'interno della Sicilia. A seguire involtini di peperoni, coniglio selvatico in agrodolce, polpettine, coda di vitello alla siciliana, trippa in crosta, guanciale alla birra. Da assaggiare i piatti a base di lumache, i cosiddetti crastuni e, a richiesta, tinche e anguille del Biviere, arrosto alla stimpirata, e anche le rane alla lentinese. I piatti sono valorizzati dall'abbinamento di oli siciliani. Su richiesta, visto che a Lentini c'è anche un lago, potete prenotare anche piatti a base di pesce d'acqua dolce. Fra i dessert fatti in casa potete assaporare: torta di cioccolato o al limone o all'arancia (in

stagione), semifreddo alle mandorle, sbriciolata di Ricotta con amaretti, cannoli siciliani, cassate, e il Profumo di Sicilia, un'invenzione della casa che consiste in un dolce tipo biancomangiare al profumo appunto di limone, ma servito o con cioccolato fuso e mandorle o con crema di limone fatta in casa. A fine pasto Salvo e Mariella offrono i liquori di produzione propria: di alloro, di arancia, di limone, o il classico Cannellino a base di cannella. Le etichette di vino sono circa 40 e tutte volutamente siciliane. Interessante anche la carta delle Grappe con 30 etichette.

LIPARI, Isole Eolie (MESSINA)

La Sirena

via Pecorini 5, frazione Pecorini Mare, località Isola di Filicudi, 98050 , Tel. 090 9889997, 090 9889207 , Fax 090 9889207 , Cell. 349 8693320

info@pensionelasirena.it, www.pensionelasirena.it

Coperti: Interni 20; Esterni 130
Chiusura: mai
Ferie: 1 novembre-28 febbraio

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani

Dateci retta: questo è un locale che non scorderete! Siamo nel piccolissimo villaggio di Pecorini, in un edificio costruito nel 1899 – sin da allora pensione-ristorante dell'isola, il primo in assoluto! – a soli 6 metri dal mare, in una location autentica e verace, con le barche a riva e il mare a cullare. E cosa cercate di più? Volendo ci sono anche delle confortevoli camere che vi possono ospitare, gli arredi sono spartani ma il resto è da non perdere. Così come sono da non perdere le specialità di Antonio Pellegrino, che affianca nella gestione del locale la titolare Alina Maslowski: spaghetti alle mandorle, salsiccia o paté di tonno, tartare di spada, cioccioli di tonno, carbonara di pasta arrostita, carpaccio di totani pomodorini e menta, frittelle di alici e formaggio all'argentiera. Ma tutto il menù merita: tra gli antipasti trovate alici marinate in agrodolce, caponata, carpacci misti (pesce spada, tonno, baccalà), frittelle di baccalà o di ricotta e menta, totani fritti o grigliati, zuppa di pesce, gamberetti marinati, parmigiana di melanzane, tegole di verdure, tonno affumicato o sottolio, totani ammollitati; mentre tra i primi ci sono brodo di gamberi con pasta spezzettata, carbonara di tonno con pasta arrostita, casarecci con carciofi e gamberetti o con cavolfiore e tonno, cous cous al pesce, pasta al pistacchio o ripiena di pesce o di arancia o con bottarga, penne al ragù di arancia, penne con seppie e melanzane o con spada e menta, spaghetti eoliani o con finocchietti delle Filicudi o alle mandorle o con tonno e limone o con totani e farina di castagne o con i ricci. Seguono i secondi: involtini di spada all'arancia e pancetta, filetto di tonno lardato, tonno panato grigliato ai pomodorini e capperi, fazzoletto

di crostacei, gamberi saltati, grigliata mista, ricciola grigliata. Dolce finale con cannoli, cassata, pasta di mandorla o al pistacchio; famosissime le granite di frutta. In alternativa alla carta, un menù degustazione a 40 euro, un menù per bambini a 20 euro e uno vegetariano a 25 euro. Da bere una scelta tra una quarantina di etichette tutte siciliane, a parte qualche eccezione dal Veneto, e gli sfusi della casa: Insolia e Nero d'Avola in purezza. Lodevole la presenza della carta degli oli extravergine di oliva. Un consiglio? Prenotate un posto ai tavoli esterni, proprio a ridosso del mare e tutto vi sembrerà ancora più straordinario!

Trattoria D'Oro

via Umberto I 28/32, 98055 , Tel. 090 9811304 , Fax 090 9812591 , Cell. 333 7140268

info@trattoriadoro.com, www.trattoriadoro.com

Coperti: Interni 120; Esterni 60
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Nel cuore del centro storico, all'ombra del castello, gli antichi sapori eoliani e una cucina prettamente marinara in un ambiente caratteristico. Entrando infatti nel locale di Demetrio

De Salvatore vi accorgerete subito di trovarvi in un ristorante tipico: saranno le pareti spesse che connotano le architetture di queste isole, oppure le varie ceramiche dipinte a mano che si susseguono a incorniciare gli archi che dividono le sale, saranno infine gli odori e i profumi che parlano di mare e di ricette antiche, ma tutto fa pensare al fatto che Demetrio e sua moglie Carmela siano spinti da sempre da una forte passione per la loro terra. La cucina come abbiamo già detto si adegua e le specialità più richieste sono: cozze con patate, carpaccio di polpo con radicchio e mais, fazzoletti di tonno affumicato con zucchine martoriate, abbracci di speck con acciughe, tortino ai frutti di mare, polpo con emulsione d'arancia finocchi e pere, tortelloni di pescespada in salsa di verdure, calamarata, spaghetti con vongole all'arancia, spiedini di mare, spatola alla Malvasia, tonno al Nero d'Avola o in crosta di sesamo su salsa di melanzane, zuppa di pesce, caponata di melanzane, Ricotta fresca con Vino cotto, semifreddo al gelsomino con crema di limone o di piparelle con salsa di Vino cotto. La carta propone tanti altri gustosi piatti a cominciare dagli antipasti: parmigiana alle melanzane, antipasto all'italiana, fagotti di pescespada affumicato con ananas. A seguire con i primi: spaghetti all'isolana o di mezzanotte, caserecce di Eolo, pasta ca muddica, pennette delle spiagge bianche o con cozze e melanzane, tortelloni di pescespada in salsa di verdure. Grande scelta di molluschi e frutti di mare: siluretti e seppioline gratinati alla griglia, tortino ai frutti di mare, gamberoni allo spiedo, e su prenotazione zuppa di pesce. Alcuni piatti robusti e insieme delicati armonizzano terra e mare: risotto pescespada e peperoni, linguine vongole e fagioli, tagliata di tonno in crosta di sesamo e melanzana gratin su salsa di peperoni. Ogni ricetta si sposa con il giusto olio grazie alla selezione di 15 extravergini locali e nazionali. In menù anche piatti di carne, accompagnati da vini strutturati (la cantina è ben fornita e conta circa 250

etichette). Come dessert ci sono dei semifreddi alla mandorla con cioccolato o di piparelle alla Malvasia con Vino cotto, la cassata siciliana, la torta cioccolata e mandorle. Interessante anche la carta dei distillati con circa 100 etichette. Menù degustazione e quello per vegetariani e celiaci a 20 euro. L'ambiente è climatizzato e in inverno si organizzano serate a tema. A tutti coloro che si presenteranno con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 10% sul prezzo totale!

MALFA, Isola di Salina (MESSINA)

Ristorante Pizzeria "A Lumeredda"

via San Lorenzo 11, 98050 , Tel. 090 9844130, 090 9844047 , Fax 090 9809269

Coperti: Interni 30; Esterni 50
Chiusura: mai
Ferie: novembre-aprile
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Ci si inoltra nel labirinto di stradine che formano la ragnatela di Malfa alta. La salita e il

profumo intensissimo degli ibisco, del rosmarino, delle foglie dei limoni e degli aranci danno un leggero stordimento. Poi basta che inquadriate il mare dall'alto, magari portati dalla freccia d'argento della luna e sentirete prossima la beatitudine. Salina è un'isola intonsa nella sua identità, forse la sola delle Eolie che sia stata risparmiata dall'assalto vippaiolo e perciò è autentica. Non c'è il finto chic. Neppure in cucina. Ne avrete contezza approdando dopo non poca ricerca qui alla "bugia" (a lumeredda questo significa) del patron Renato Galletta, sotto un pergolato di viti americane, dove spiccano fichi d'India e lentischi. All'interno il locale è lindo e pinto, come un tinello di casa. Ma davvero è il rifugio della fame perché la tentazione di cenare sotto il pergolato, separato da una stradina dal locale, e cinto come hortus conclusus di benedettina memoria, sarà più forte dell'attesa che si liberi un tavolo. Il servizio è cordiale e spartano così come le stoviglie. La carta sciorina la tradizione isolana: involtini di melanzane, insalate di capperi o eoliane, parmigiana di melanzane, ma soprattutto l'abbondante antipasto locale dove capperi di Salina, cucunci, pomodori secchi, olive, funghi di bosco regalano un caleidoscopio di sensazioni gustative. Tra i primi preparati dalla signora Provvidenza Alizzi potete scegliere spaghetti al nero di seppia o al tonno, fusilli ai gamberi. Ma se davvero volete il profumo di Mediterraneo ecco gli spaghetti al pesto di capperi profumatissimi e leggeri. Dopo, largo al pesce: che è trancio di spada, o di ricciola (molto buona), involtino di spada, fritto di totani o misto di paranza, totani pieni alle verdure selvatiche di campagna. Ci sono anche salumi e qualche piatto di carne (talvolta anche il farsumagro e in quel caso potete non approdare al pescato). Tra i dolci pasta di mandorle, spicchitedda (una torta isolana), giggi con Vino cotto (una specie di mustazzoli). Vini di aziende isolane con una quindicina di etichette in carta, molte birre e soprattutto provate, magari come appetizer, una delle pizze o il menù

turistico a 15 euro bevande escluse.

MARSALA (TRAPANI)

Osteria il gallo e l'innamorata

via Bilardello 18, 91025 , Tel. e fax 0923 1954446 , Cell. 334 8294768

info@osteriailgalloelinnamorata.com, www.osteriailgalloelinnamorata.com

Coperti: Interni 32
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Entrando qui all'Osteria il gallo e l'innamorata troverete il patron e chef Gabriele Li Mandri, attento cultore della cucina tipica locale. L'osteria si presenta con degli ambienti molto caratteristici: le sale sono divise da un'enorme cornice blu che ben spicca dalle pareti color giallo arancio e dai soffitti di travi in legno a vista. La mise en place è curata e

l’atmosfera che si respira è piacevole. La cucina è fresca e al contempo verace e tradizionale. Tra le specialità vi segnaliamo: insalata di polipo con purè di patate e zucchine, involtini di pescespada, misto di tonnara (uova di tonno, tonno affumicato, cuore, gonadi, sozizzune), pasta con l’aragosta in brodetto, spaghetti con pesto alla trapanese e bottarga, tonno alla griglia con verdure e salsa alla menta. Altri piatti presenti in carta sono: gattuccio bollito olio e limone, sarde fritte e caponata, busiate gambero rosso pesto di pistacchi e uova di ricci, pasta con le sarde in tegame, gamberoni, tonno (fresco da aprile fino a giugno) e pescespada (fresco da maggio fino a settembre). La cantina si adegua con 100 etichette prevalentemente sicule. Menù degustazione con dieci portate a 35 euro, quello per bambini a 15 e per vegetariani e celiaci a 25 euro. A chi si presenterà qui con la nostra guida Gabriele praticherà uno sconto del 15%!

Trattoria Garibaldi

via Rubino 27, 91025 , Tel. e fax 0923 953006 , Cell. 339 3047610

trattoria_garibaldi@libero.it, www.trattoriagaribaldi.com

Coperti: Interni 110; Esterni 140
Chiusura: sabato a pranzo; domenica a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

La trattoria di Onofrio “Uccio” Arco (in sala) e Salvatore Roccaforte (lo chef), fondata nel 1963, è un indirizzo sicuro per chi ama gustare la cucina casereccia tipica siciliana senza però dover spendere una tombola. Tra le specialità quasi tutte di pesce con qualche concessione di pietanze a base di carne trovate: per antipasto (a buffet) polpetti murati, insalata di mare e tortino di melanza- ne alla maniera di Donna José; tra i primi minestre, cous cous con pesce, risotto alla marinara, spaghetti al pomodoro, tagliatelle al ragù marsalese, lasagne al forno, maccheroni mediterranei, pasta con sarde, busiate al ragù di tonno o allo scoglio con frutti di mare del giorno. Seguono i secondi con sogliole ai ferri o alla mugnaia, fritto misto, gamberoni allo spiedo, spada alla griglia, trancia di pesce arrosto, triglie o seppie alla griglia, omelette al prosciutto o con verdure, scaloppine al Marsala. Il tutto arricchito da olio extravergine rigorosamente siculo. Ma non sarà solo la cucina a soddisfarvi poiché gli ambienti sono estremamente accoglienti: ci sono quattro sale diverse, recentemente ristrutturate, ognuna caratterizzata da un colore diverso (arancio, giallo, verde, azzurro), colore che si ritrova intonato nelle tovaglie, nelle tinte delle pareti, nelle sfumature dei quadri. L’eroe dei Due Mondi ispira il nome della trattoria la quale si trova proprio di fronte a Porta Garibaldi – in pieno centro storico – e nella quale viene conservato un dipinto con un suo ritratto. D’estate (luglio-agosto) è piacevole cenare nel dehors sulla piazzetta, magari sorseggiando uno dei 25 vini presenti in carta. A darvi, infine, la cifra di come Salvatore e Uccio siano attenti ad ogni tipo di esigenza vi segnaliamo che ci sono anche menù per celiaci e per vegetariani. A chi si presenterà qui con la nostra guida verrà applicato uno sconto del 10%!

MENFI (AGRIGENTO)

Trattoria Enoteca Il Torchio

via Della Vittoria 326/a, 92013 , Cell. 339 7224743

calcagno.gius@tiscali.it

Coperti: Interni 40; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: 5 luglio;-5 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Nel cuore di Menfi, una delle Città del Vino della Sicilia, si apre questo locale che fa della cucina tradizionale di territorio il suo must. La gestione cambiata da qualche anno, se ha rinnovato la location, non ha tuttavia cambiato la linea gastronomica. Lo chef patron Antonio Giampalvo punta tutto sulla sicilianità e sulla cultura del vino. La cucina è prevalentemente di mare e tra le specialità – oltre ai classici come gli spaghetti alla Norma o con le sarde – ci sono caponata siciliana, bruschette con vino, carpaccio di tonno con rucola, formaggi siciliani accompagnati con conserve sempre siciliane e pesce locale proposto in mille modi. Tra i dessert immancabile la cassata. La cantina conta 150 etichette con una vasta

rappresentanza dell'eccellenza dell'isola.

MESSINA

Al Padrino

via Santa Cecilia 54/56, 98123 , Tel. 090 2921000

Coperti: Interni 45
Chiusura: sabato a cena; domenica e festivi
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Il padrone di casa, Pietro Denaro, gestisce con generosità e passione tutta isolana questa sua trattoria da ben 38 anni, e presenta a voce i piatti ai clienti. Apprezzata moltissimo anche da artisti e politici, quella della sorella Cettina e di Ugo Vecoli è una cucina tradizionale autentica, sia di terra che di mare. Si parte con melanzane con la Ricotta infornata e peperoni ripieni di mollica. Come primi pasta coi ceci e col macco di fave o pasta e fagioli (va a ruba); se si prosegue con il mare ci sono lo stocco alla messinese, gli involtini di

pescespada alla griglia, le polpettine alla ghiotta, i calamari ripieni, le sarde o le acciughe a beccafico. Fra i secondi di carne provate gli spiedini di braciole alla messinese, il bollito ammollicato, e la punta di petto panata e arrostita. In cucina solo olio extravergine locale. Dolce conclusione con cannolicchi di Ricotta. Vino sfuso della casa e 6 etichette siciliane.

MODICA (RAGUSA)

Taverna Nicastro

via Sant'Antonino 30, località Modica Alta, 97010 , Tel. e fax 0932 945884 , Cell. 333 9184650

Coperti: Interni 80; Esterni 40
Chiusura: lunedì e domenica; a pranzo, tranne su prenotazione
Ferie: variabili in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Ha atmosfera un po' bohémien, quasi da anni Trenta/Quaranta la Taverna Nicastro dello chef patron Salvatore. Il periodo migliore per visitarla è forse settembre, quando i tavolini

all’aperto, lungo il terrazzamento a scale, ospitano non più tanti turisti e la ressa serale si fa invece confronto di autenticità. Nella città del cioccolato e del merletto (per i ricami barocchi che caratterizzano i suoi edifici) questo è un vero punto di riferimento per la proposta gastronomica che è indubbiamente territoriale, tradizionale ma anche arricchita da alleggerimenti che proprio non guastano. È doveroso confessare che questa atmosfera da altri tempi è dovuta al fatto che più di mezzo secolo fa (nel 1948) fu aperta la Taverna Nicastro come bottega di vino, mantenendo l’originaria gestione familiare e il diretto rapporto coi clienti. Oggi Salvatore Nicastro ha preso in mano il timone del locale subentrando al papà Michele nella gestione e alla mamma Concetta in cucina. Da provare arancini, scacce modicane, formaggi, salumi locali, verdure e poi primi piatti con legumi, ravioli di Ricotta, cavati o tagliatelle al sugo e secondi corposi e gustosi come coniglio alla Nicastro, carne di maiale di lavorazione e preparazione casalinga, salsiccia al ragù, arrosti misti, bolliti, coniglio, trippa, agnello. Si conclude con gelo artigianale di cannella, cannoli di Ricotta e su prenotazione cassata siciliana. La cantina è molto ricca, con 100 etichette di vini siciliani, nazionali ed esteri.

MONREALE (PALERMO)

Ristorante La Botte 1962

contrada Lenzitti 20, S.S. 186 km 10, 90046 , Tel. 091 414051 , Fax 091 347695 , Cell. 338 4383962

labotte@mauriziocascino.it, www.mauriziocascino.it

Coperti: Interni 75; Esterni 50
Chiusura: aperto solo il sabato a cena, la domenica a pranzo, i festivi o su prenotazione
Ferie: 1 luglio-10 settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 - 50 euro

La struttura è bella architettonicamente e viene continuamente migliorata; dispone di due sale: quella della Storica Rivendita Vini e quella ricavata dal terrazzo coperto. Il ristorante dispone di 6000 mq di terreno fra strutture, giardini e parcheggi. La titolare Giuseppina Priulla ha due chef di eccezione, Salvatore e Maurizio Cascino (marito e figlio). Le specialità più richieste sono: sedani agli odori, gnocchi alla bava, cosciotto di maiale al Nero d'Avola, involtini alla siciliana. La carta offre, tra l'altro, sfizi dal buffet, crostino provatura, petto d'oca affumicato, poi si continua con i primi a base di vermicelli all'ubriaca o alla bottesana, tagliatelle al limone, bavette don Carmelo, maccheroni a spasso. Tra i secondi, sia di carne che di pesce, si spazia da fricandeau di vitello ai porcini, stinco di maiale alla lussemburghese, bue brasato al Rosso Pachino, cinghiale al vino rosso, spigola all'acquapazza, trancia di spada panata, fino all'orata al sale. Dulcis in fundo Ali Pascià (ricetta originale del parfait alle mandorle con cioccolata calda), soufflé glacé au Grand Marnier, mousse al cioccolato. Si preparano anche menù per bambini, vegetariani e

celiaci. Buona la selezione dei vini con un centinaio di etichette presenti; lodevole pure la carta dei distillati e delle acque minerali. Prezzo medio per un menù di quattro portate (vini esclusi) intorno ai 38 euro. A chi si presenterà al ristorante con questa guida verrà offerto uno sconto del 5%!

MONTALLEGRO (AGRIGENTO)

Relais Briuccia & Ristorante Capitolo Primo

via Roma 1, 92010 , Tel. 0922 847755 , Cell. 339 7592176, 334 1650814

capitolo1@hotmail.it, www.relaisbriuccia.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

La location è incantevole – è anche un piccolo relais con sei camere – ed è il recupero di un palazzo nobiliare ottocentesco che per una cinquantina d'anni era stato condannato all'oblio.

Il bel giardino d'inverno è dominato da una palma gigantesca e da una cupola in cristallo. I coniugi Ferraro – Damiano è lo chef, mentre la moglie Adriana si occupa della sala e dell'accoglienza – propongono qui una cucina di territorio, stagionale e basata sulle specialità siciliane e non. Così avrete specialità come: millefoglie di verza riccia al battuto di manzo e tartufo brasata al Nero di Avola, patata soffiata al Piacentino DOP su ristretto di erbette di campo alle vongole e cannolicchi. Potrete anche sbizzarrirvi sul menù alla carta che comprende, fra l'altro: lasagnetta di pasta fresca alla Norma scomposta, filetto di tonno rosato al pepe nero con vinaigrette solida al caviale povero o candito all'olio extravergine di oliva su taboulet di cous cous aromatico alla cannella e menta, spalla di agnellino da latte allo zafferano e bacche di coriandolo su crema di cavolfiori alla menta, guanciale di manzo al Nero d'Avola e salsa agrodolce alle spezie. Invitante infine il fondente al cioccolato e crema ghiacciata al pistacchio, lo zuccotto alle spezie dolci e riduzione di vino rosso. Per arrivare qua bisogna fare un po' di strada: il borgo è davvero minimo, ma il paesaggio è di grande fascinazione. Si lascia la Valle dei Templi da Agrigento verso Sciacca, al bivio di Montallegro fatto un chilometro si trova la trattoria. Se volete degustare tutta la proposta gastronomica c'è un menù a circa 40 euro di otto portate, quello degustazione a circa 30 euro si compone di sei proposte scelte tra i must di Damiano. Interessante la carta degli oli, importante e ben strutturata quella dei vini con 250 proposte. Durante l'inverno, nei weekend, vengono organizzate serate di degustazione di vini e prodotti del territorio.

NOTO (SIRACUSA)

Trattoria del Carmine

via Ducezio 1/a, 96017 , Tel. 0931 838705 , Fax 0931 574235

info@trattoriadelcarmine.it, www.trattoriadelcarmine.it

Coperti: Interni 120
Chiusura: lunedì, tranne in estate
Ferie: 3 settimane a novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 - 25 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Ambiente familiare e cucina tradizionale sono le caratteristiche di questo locale frequentato anche da numerosi VIP, in cui il cliente viene accolto con genuina cordialità. A gestirlo e a cucinare sono le sorelle Caterina e Corrada Giselli. Le materie prime sono di ottima scelta, selezionate con cura, le preparazioni sono semplici e casalinghe, i sapori schietti e decisi. Tante le specialità in tavola, di carne e di pesce: in estate una bella insalatina del Carmine,

antipasti della casa, caponatina, antipastino del pesce del giorno; a seguire le tagliatelle alla capricciosa, i cavatelli del Carmine, i ravioli di Ricotta con sugo di maiale, i raviolini con prosciutto crudo panna speck e pistacchio e le lasagne fatte in casa con il sugo di porco. E poi costata e salsiccia arrosto, involtini alla Norma, coniglio alla stimpirata (in agrodolce con verdure), uno dei piatti in assoluto più richiesti: in umido, cotto con una salsa composta da aceto, menta, carotine, olive, sedano e capperi. In inverno si propongono le paste fatte in casa come i ravioli di Ricotta al sugo, cavatelli al sugo di maiale o con il pesce, tagliatelle alla capricciosa; arrosti misti, costate, salsicce, misto di pesce (calamari, gamberi, spada). Dolci fatti in casa («quando c'è tempo», confessa la titolare), come i cannoli di Ricotta o con pistacchi o con cioccolato. Da bere vino sfuso bianco e rosso o in bottiglia (una quindicina di etichette tutte siciliane). E, per finire, Limoncello di produzione propria. Menù a 10 euro; per bambini a 12 (comprendente pasta al forno, cotoletta, patatine, gelato, acqua, coca cola); per vegetariani e celiaci a 15 euro ed infine il menù per gruppi a scelta fra carne e pesce a 17 euro. Accanto al locale c'è anche una focacceria di proprietà della famiglia Giselli.

Trattoria del Crocifisso da Baglieri

via Principe Umberto 46/48, 96017 , Tel. 0931 571151 , Cell. 338 5644694

marcobaglieri3@pcnoto.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: mercoledì, tranne in luglio e agosto; in inverno domenica a cena

Ferie: variabili in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

In un popoloso quartiere del centro storico, non lontano dalla Chiesa del Crocifisso da cui prende il nome, c'è questa trattoria a gestione familiare dei Baglieri, immutata da molti anni. Ernesto accoglie i clienti, mentre in cucina c'è il titolare Marco Baglieri che mette in tavola pietanze che richiamano la tradizione gastronomica locale, sempre secondo stagione. Atmosfera intima e cordiale, con foto di Noto in bianco e nero alle pareti. L'offerta degli antipasti è molto ricca: l'antipasto rustico include tutte le specialità locali, dalle verdure arrostite o fritte alla Ricotta, alle frittatine, alle polpette di patate. Ma si può optare anche per uno sfizioso arancino di melanzane su Fonduta di Canestrato o per l'insalata di polipo caldo con patate. Tra i primi ravioli di Ricotta al nero di seppia con scaglie di Ragusano o con sarde e mollica di pane tostata, spaghetti alla palermitana o con pescespada e menta o alle vongole (una vera delizia!). In inverno si gustano anche diverse zuppe di legumi. Come secondi meritano tanto le carni, come il pollo in crosta di pistacchi su letto di caponata e l'arista di maiale in salsa di Nero d'Avola e miele di zagara d'arancia, quanto il pesce: dai gamberi ai calamari, dal tonno in crosta di pistacchi, al pescespada all'arancia cannella e miele. Anche i dolci sono caserecci: da non perdere la caratteristica 'nfigghiulata, una crostata di Ricotta e uva passa messa in ammollo nel Moscato di Noto, i semifreddi al pistacchio o all'arancia, i geli (budini) al limone, al cioccolato o alle mandorle. In cantina vini locali con 100 tra le più interessanti etichette siciliane.

PACECO (TRAPANI)

Relais Antiche Saline

via Verdi, contrada Nubia, 91027 , Tel. 0923 868029 , Fax 0923 868047 , Cell. 349 3930130

info@relaisantichesaline.com, www.relaisantichesaline.com

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: a pranzo, tranne su prenotazione
Ferie: metà ottobre-marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Segnaliamo il ristorante perché, credete, il posto è incantevole per come è stato realizzato e per dove si trova il relais, oltre che per come è gestito da due giovani manager dell'accoglienza, Alessandro e Massimo, che nel 2005 hanno iniziato la loro avventura restaurando filologicamente questo antico baglio immerso nelle saline trapanesi con in faccia le Egadi e intorno distese di ulivi e di frutteti. L'hotel è davvero un'oasi di siciliana tranquillità, intenso di profumi di sale, di mare e di fiori. Il ristorante si adegua proponendo una cucina – quella di Stella di Gesù – esclusivamente trapanese che cambia molto spesso,

dalla quale potete scegliere tutti i prodotti di tonnara: antipasto alla caponata, e poi sapidi spaghetti all'aragosta o ai ricci di mare, trenette con le vongole ed altri tipi di pasta con il pescespada, i famosi pomodori schiacciati, tranci di spada o di ricciola. Poi ci sono un'ottima proposta di busiati alla trapanese (sono bucatini al pesto trapanese che prevede pomodori secchi, mandorle, olio extravergine, aglio, basilico e Pecorino) e una spigola alla lampedusana davvero ben cucinata. Ma da non perdere sono anche gli involtini di pescespada ai pistacchi, il cous cous, le linguine con gamberi e scampi, il fagottino di spigola con patate dorate. I dolci che variano di giorno in giorno ovviamente sono qui uno dei punti di forza: mousse al cioccolato fra tutti. Di buon livello la cantina con circa 150 etichette, il meglio di Sicilia, e imperdibile l'extravergine. Ma anche la sala merita attenzione: è di fatto una veranda aperta sull'infinito incontro tra l'arcobaleno delle saline e l'immenso blu del Tirreno. Ci sono citazioni di ceramica; i toni sul bianco e sull'azzurro in contrasto con il pavimento in cotto e le sedie in battuto danno alla location un vago tono orienTaleggiante che ci fa immediatamente percepire l'infinito fascino del nostro Sud. Su richiesta si prepara il menù degustazione a 30 euro (bevande escluse).

PACHINO (SIRACUSA)

Ristorante La Cialoma

piazza Regina Margherita 23, frazione Marzamemi, 96018 , Tel. e fax 0931 841772

Coperti: Interni 50; Esterni 120
Chiusura: martedì, mai in estate
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Che scegliate pesce od orto, carne o pasta sappiate che qui tutto è freschissimo e che la cucina segue i canoni della tradizione e delle stagioni. Il menù di fatto non c'è, nel senso che ve lo reciteranno a voce perché cambia ogni giorno secondo mercato del pesce e secondo quanto la signora Lina Campisi, la mamma del patron Davide Fronterrè, ha trovato al mercato da trasformare in cibo vero, sapido, profumato. Il locale è piccolo e dunque è bene prenotare ma si trova in un angolo d'incanto dirimpetto alla vecchia tonnara e al Palazzo dei Principi di Villadorata. Davanti avete la piazza di Marzamemi che racconta a ogni angolo la cultura marinara dei siciliani e che diventa teatro in estate di spettacoli, di film. È un set antropologico. Tanto basta per dare tono a questo ristorante che ha interni curati di tono rustico ma che non fanno velo a una certa eleganza. Esattamente in sintonia con la proposta di cucina che tra le specialità espone taglioline in salsa di mandorla, tagliolini freschi e datterini al merluzzo, e poi tonno e ancora tonno: alla brace, all'alloro, in suggestivo matrimonio con i pomodori (veri) di Pachino che dista un amen da qua. E si prosegue poi con cannoli di melanzane e Tuma, Ricotta con i ricci, pupe di mare (scoprirete che sono una sorpresa). Tra i dessert non manca il campionario dei dolci siciliani. Di grande pregio la cantina: 400 etichette tutte dell'isola a confermare che qui la sicilianità si esalta.

PALAZZOLO ACREIDE (SIRACUSA)

Ristorante Andrea

via Maddalena 24, 96010 , Tel. 0931 881488

info@ristoranteandrea.it, www.ristoranteandrea.it

Coperti: Interni 45; Esterni 50
Chiusura: martedì
Ferie: primi 15 giorni di novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Tartufo di Palazzolo, pistacchio di Bronte, maialino Nero dei Nebrodi, crème brûlée alla carruba, questo è il biglietto da visita di uno dei ristoranti più incantevoli di tutta la Sicilia. È un gioiello incastonato in un altro gioiello e viene condotto con cura maniacale. La cucina è un trionfo di sicilianità. Siamo nel centro storico della magnifica Palazzolo Acreide, in un ristorante che porta alto il nome della ristorazione siracusana e di tutta l'isola di Sicilia. A

condurla è lo chef patron Andrea Alì – da cui il nome del ristorante – che propone cucina tipica locale con alleggerimenti che non guastano ma valorizzano al palato le antiche ricette sicule. Gli ingredienti poi sono una garanzia di qualità: sempre freschissimi, provengono dall'orto di casa o dall'azienda agricola di famiglia. Ecco quindi spiegato perché la cucina è rigorosamente stagionale, i piatti in menù variano secondo reperimento quotidiano e il pesce è raro in carta. Qui si gustano i sapori autentici dei Monti Iblei; tra le specialità di Andrea vi segnaliamo: gli spaghetti alla chitarra col tartufo locale, i ravioli di Ricotta con il pesto di pistacchio di Bronte, il bollito in versione estiva con Pecorino flambato sopra e un indimenticabile dolce alla carruba (tutto l'anno). Il ristorante è anche pizzeria e ha ambienti molto accoglienti e suggestivi: mangerete sotto archi di volte a crociera con mattoncini a vista, fra scaffali ricolmi di bottiglie e greche a decorare le pareti, oppure – se vi trovate a Palazzolo nei mesi caldi – potete approfittare della possibilità di cenare all'aperto. E nel bicchiere? Ben 400 etichette di vino, l'80% sicule. Inoltre in carta ci sono due menù degustazione: uno a 28 euro e l'altro a 30 euro, la cui differenza sta in due portate (un primo in più e formaggi); su richiesta anche pietanze per vegetariani e celiaci.

Trattoria del Gallo

via Roma 228, 96010 , Tel. e fax 0931 881334

www.trattoriadelgallo.com

Coperti: Interni 60
Chiusura: mercoledì; a pranzo, tranne domenica

Ferie: variabili in ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Osteria, trattoria e tavola calda con cucina di tradizione, che viene presa d'assalto anche nei pomeriggi per merende o per piccoli spuntini. È gestita da due soci, troviamo Gianni Savasta a spadellare ai fornelli mentre Eros Rizza sta in sala ad accogliere i clienti. Ottimo inizio con salumi e formaggi locali tra cui la classica salsiccia secca, poi Pecorino pepato e Ricotta, oltre a tutta una serie di fritti (imperdibili gli arancini) e di focacce calde. Tra i primi (tutti fatti in casa) Gianni prepara cavate con funghi e salsiccia, ottimi raviolini con le melanzane in estate e al sugo di maiale in inverno, oppure ravioli con la Ricotta al ragù di cinghiale, ripieni di zucca e conditi con una salsa alla peperlizia, con funghi porcini al sugo di noci. Ma le vere specialità della casa sono i secondi: stinco di maiale al forno, cinghiale, carne di cavallo spadellata col radicchio, arancine siciliane, bolliti di carne alla palazzolese e trippa (in inverno), agnello al forno, costate di maiale ripiene; occasionalmente si cucina un ottimo baccalà fritto e lumache al pomodoro, in estate coniglio alla stemperata con sedano carota e olive. Dolci di casa: parfait di mandorle o di pistacchio e tortini caldi al cioccolato e panna. Da bere, oltre a una sessantina di etichette di cantine locali (in prevalenza Nero d'Avola), c'è il vino sfuso rosso della casa.

PALERMO

Ai Vecchietti di Minchiapititto

via Paolo Paternostro 28, 90141 , Tel. e fax 091 585606 , Cell. 333 2244677

info@aivecchietti.it, www.aivecchietti.it

Coperti: Interni 80; Esterni 70
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 35 euro
Menu: celiaci

Ogni anno questo locale è una scommessa vinta, una conferma continua che ci dice che la vera cucina casereccia, tradizionale, esiste e – se autentica – è migliore di tante altre tavole iperblasonate. Non troverete qui cucina molecolare, piatti sofisticati e di difficile identificazione: lo chef Maurizio Lombardo, sostenuto dal titolate Umbertone, prepara specialità che appartengono alla storia della gastronomia palermitana, secondo stagione e

secondo disponibilità del pescato. Introduciamo la trattoria: siamo nel centro storico, a pochi passi dai teatri Massimo e Politeama. Gli ambienti molto caratteristici sono divisi – da archi a tutto sesto a mattoncini – in tre sale di cui una è veranda; gli arredi in legno, i pavimenti in cotto, le tipiche ceramiche incorporate alle pareti, gli utensili appesi, e soprattutto una mise en place che salta all'occhio faranno da cornice a una esperienza gastronomica di tutto rispetto. Ecco le specialità più richieste: tagliolino nero al pesto ericino con cozze e vongole, pasta con i ricci, sushi palermitano, sformatino di Ricotta, involtini di pescespada, seppie sporche alla griglia, antica cassata monacale, mousse di Ricotta panna e fragoline, cous cous dolce. La carta è infinita: si inizia con carpaccio di pescespada rustico tipico siciliano, insalata di bollito alla caponata, cozze gratinate, ostriche Fin de Claire (quando disponibili). Davvero difficile la scelta dei primi tra queste bontà: spaghetti con bottarga Ricotta e scorza di limone, fettuccine con julienne di calamari o con pescespada, risotto nero o con zucca rossa, gnocchi al pesto ericino, tagliatelle ai funghi porcini, busiati trapanesi raguttati.Vi elenchiamo anche qualche secondo di carne: grigliata mista con verdure, arrosto panato alla palermitana, involtini siciliani, entrecôte alla griglia, stinco di maiale al forno. Il pesce viene offerto come frittura mista di calamari e gamberi o di paranza, girella di spatola, gamberoni. Troverete inoltre menù degustazione a 25-30 euro, per bambini a 10-15 e per celiaci 20-25 euro (in cucina sono attrezzati per preparare piatti senza glutine). Chissà se si riuscirà a trovare un posticino per il dolce! Nel bicchiere vince la Sicilia con una netta maggioranza di etichette fra 120 proposte.

Antica Focacceria San Francesco

via Alessandro Paternostro 58, 90133 , Tel. 091 320264 , Fax 091 6197185

info@afsf.it, www.afsf.it

Coperti: Interni 130; Esterni 130
Chiusura: martedì
Ferie: 3 settimane a gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Lasciamo da parte per una volta la cucina. Qui ci si viene non solo per mangiare (ad esempio la focaccia con milza – in siciliano pani ca'meusa – che è un must della cucina popolare palermitana, il pasto di facchini della Vucciria, un santino gastronomico all'identità della capitale del Mediterraneo), ma soprattutto per incontrare la storia e per fare anche un atto di testimonianza civile. L'Antica Focacceria San Francesco è una sorta di monumento all'identità popolare palermitana e da sempre un presidio di legalità. Qui mai nessuno si è piegato a ricatti per difendere anche con la propria biografia l'essenza vera dei palermitani: gente seria e solare insieme. Detto questo e dettovi che la Focacceria ha da un paio d'anni una succursale milanese, per chi da tempo frequenta Il Mangiarozzo non sarà una novità scoprire che questo è un locale storico che ha segnato la storia della città. Angelo Fabio Conticello, patron con il fratello del locale e orchestratore del servizio, nulla ha mutato degli arredi, nulla ha cambiato nella filosofia. E del pari Vincenzo Conticello, suo fratello, lo chef, nulla ha cambiato della tradizione gastronomica palermitana anche se poi, sulla pressione turistica, ha dovuto inventarsi le insalatone, i sushi alla palermitana, qualche

variazione sul tema della cucina mediterranea. Ma le specialità restano quelle di sempre. E del resto la storia della Focacceria non concede voli pindarici. Tutto comincia nel lontano 1834, quando i principi di Cattolica concessero al monsù Antonio Alaimo di aprire una bottega di alimenti nella cappella di Palazzo San Francesco. I tavolini di marmo stile liberty hanno la base di ghisa fusa dai Florio ai primi del Novecento; l'antico bancone da cucina in parte è ancora utilizzato. Nella sala interna, che ha mantenuto gli stessi arredi e lo stesso fascino delle origini, hanno mangiato re e regine, e personaggi della storia e della letteratura del calibro di Garibaldi, Crispi e Pirandello. Ora la cucina propone: arancini, crocchette di patate dette cazzilli e panelle (farina di ceci fritta), sfincione (una pizza robusta con cipolla, Caciocavallo, acciughe ecc.). Al di là dello street food, Vincenzo propone tra i piatti veri e propri la pasta 'ncasciata, i rigatoni coi broccoli, la pasta fritta, gli spaghetti alla Norma e lo specialissimo risotto con pistacchi di Bronte e gamberoni. Si prosegue con polpette di neonata, involtini alla bahariota (ripieni di pangrattato, pomodori, Caciocavallo e uva passa) e crudi di pesce. Le specialità sono: i bucatini con le sarde, il pescespada alla pantesca e il trionfo di San Francesco, il braciolone di spada alla palermitana e il particolarissimo ragù di San Francesco con il quale vengono di solito condite le reginette. Amplissima la scelta di vino. E molte combinazioni di prezzo. Il menù degustazione è offerto a 26 euro, ci sono due possibilità self service da 7 a 13 euro e un menù bambini a 16. Poi c'è l'immancabile focaccia co a meusa. Ma quella è un pezzo d'arte. A prezzo popolarissimo.

Osteria Lo Bianco

via Amari 104, 90139 , Tel. 091 2514906

Coperti: Interni 70
Chiusura: domenica
Ferie: 15-30 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 20 euro

Ubicata dietro al Politeama, vi si respira un'atmosfera d'altri tempi, con le tovaglie rosa, i pezzi di ceramica locale e vecchie foto che campeggiano sulle pareti. I camerieri del patron Bruno Bascetta, chiacchieroni e scherzosi, scandiscono a memoria il menù preparato dallo chef Domenico Colombo, che include ricette semplici e caserecce del panorama culinario siciliano: pasta con le sarde, in stagione con broccoli e pescespada pomodoro e melanzane, spaghetti alla glassa o alla mondellana (con il pescespada), pasta coi broccoli arriminati al tegame, pasta ca'nciova e a muddica atturatà con acciughe, pinoli, pomodoro e uva passa. E ancora stufatino con carote e piselli, arrosto panato, agnello al forno con patate, bollito con fagioli, sarde al forno, calamari fritti o in umido, pesce in agrodolce, pescespada e ottime polpette di sarde. Non è previsto il caffè, perché indurrebbe alla chiacchiera allungando i tempi di permanenza nel locale, impostato come "mangia e fuggi". I dolci, fatti in proprio, si trovano solo qualche volta e nella stagione invernale. Da bere c'è il vino sfuso delle cantine ericine.

Piccolo Napoli

piazzetta Mulino a Vento 4, località Borgo Vecchio, 90139 , Tel. 091 320431 , Cell. 328 1418351

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica; a cena, tranne giovedì, venerdì e sabato da ottobre a giugno
Ferie: 15-31 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Trattoria fondata nel 1951 nel Borgo Vecchio da Orazio Corona e dalla moglie Rosetta, e attualmente curata dai figli Giovanni e Giuseppe detto Pippo, che sta in cucina insieme al suo chef altoatesino Karl Unterfrauner. È uno dei regni palermitani del buon pesce, ed è un locale – al contrario del nome che porta – tipicamente siciliano. Cucina palermitana quindi che sciorina un corposo buffet iniziale il quale comprende polpo lesso, polpette di novellame, neonata cruda, insalata di mare, caponata di verdure in pastella, panelle di farina di ceci; gustoso il carciofo "tappato" d'uovo con la salsa. Fra i primi spiccano la squisita pasta con le sarde, specialità della casa, o con broccoli al tegame. In estate si prepara la pasta con l'uovo di pescespada. Si prosegue con cernia alla matalotta, dentici arrosto, polpicelli bolliti, involtini di spatola al forno, pesce alla griglia o in umido e, occasionalmente, ruota di spada al forno, tonno al sugo, insomma tutto quello che il mare locale offre! Chiudono in dolcezza la cassata e altri dolci artigianali che provengono dalla pasticceria di fiducia; la cantina contempla circa 60 etichette, esclusivamente regionali ma c'è, in più, la possibilità di degustare vini a bicchiere. Attenzione perché a volte il conto, secondo la tipologia di pesce, può arrivare anche a 50 euro.

Trattoria ai Normanni

piazza della Vittoria 25, 90134 , Tel. 091 6516011

ainormanni@libero.it

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: domenica, tranne su prenotazione di gruppi
Ferie: 10-24 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: celiaci

Locale nobile che si trova nelle vecchie stalle del vicino e maestoso Palazzo dei Normanni, da cui ha "rubato" il nome. La proposta gastronomica è fedele alla tradizione mediterranea e al territorio, con qualche piccola rivisitazione che alleggerisce i sapori e gratifica il palato. Cavallo di battaglia è il pesce sempre freschissimo che lo stesso chef patron Giuseppe Manzella compra ogni mattina al mercato, in primis gamberi, pesce azzurro, ricci e tartufi. Ad aprire le danze polipi, frutti di mare e antipastini vari, e a proseguire i gustosi primi: da provare le fettuccine al tartufo nero di Norcia con gamberi e ricci, i ravioloni ripieni di pesce con calamari e gamberi amalgamati con la zuppa di pesce, i ricchi spaghetti con fave, pescespada, pomodoro verde, gambero rosso, mentuccia e basilico. Nella lista dei secondi spiccano gli involtini di spada in umido alla messinese con capperi, olive, cozze e

pomodorini. Per concludere in dolcezza dessert casalinghi, tra cui notevoli il tiramisù e il tortino di Ricotta, addolcito da pochissimo zucchero e arricchito dal pan di Spagna. Nel bicchiere solo la Sicilia con una settantina di etichette selezionate da papà Giuseppe. Si preparano piatti anche per celiaci con i normali prezzi degli altri menù. A chi si presenterà al ristorante con questa guida verrà offerto uno sconto del 10%!

PANTELLERIA, Isola di Pantelleria (TRAPANI)

La Vela

contrada Scauri Scalo, 91017 , Tel. 0923 916566

Coperti: Interni 64; Esterni 64
Chiusura: mai da Pasqua a novembre, variabile in inverno
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Guarda verso la Tunisia e il Mediterraneo questa caratteristica trattoria il cui nome non lascia dubbi: il richiamo al mare nei suoi ambienti e soprattutto nella sua cucina è chiaro. È

infatti la freschezza del pescato che colpisce di più il palato: il pesce viene trasformato quotidianamente in pietanze diverse e gli stessi titolari, Elio con la moglie Pia, portano un vassoio tavolo per tavolo per far scegliere ai clienti il pescato rimasto. Tra le specialità degli chef Ucuccu e Piero vi segnaliamo i ravioli con Ricotta e mentuccia al burro e salvia o al pomodoro, i primi con ragù di pesce come il ragù di cernia, la frittura di paranza, il ciaki ciuka, piatto locale di verdure in umido, aragosta bollita con ammogghiu pantesco, un particolare pesto di pomodoro. Venerdì è obbligatorio il cous cous di pesce e verdure (su prenotazione). Fra i primi meritano anzitutto gli spaghetti ai ricci o all'aragosta, quelli al pesto e la pasta alla marinara. Proseguendo, ancora pesce, nelle preparazioni classiche. Per finire deliziosi baci panteschi, dei dolcetti di pasta fritta con Ricotta. D'inverno si mangia solo dentro, d'estate si mangia solo fuori. Suggestiva la posizione, in riva al mare nelle vicinanze del porto. Nel bicchiere 25 etichette di vini locali e regionali. Attenzione: vi consigliamo di prenotare qualche giorno prima altrimenti si rischia di non trovare posto.

PIAZZA ARMERINA (ENNA)

Trattoria La Ruota

contrada Paratore, S.P. 90, 94015 , Tel. e fax 0935 680542 , Cell. 328 8096946

laruotatrattoria@gmail.com, www.trattorialaruota.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Ha cuore marchigiano – e forse per questo siamo un po' innamorati della Trattoria La Ruota – ma ormai tradizione siciliana la cucina della chef patronesse Fiorella Pioni (originaria di Cingoli, in provincia di Macerata). La sua cucina è autentica, schietta, casereccia e ha quel quid di materno che farà innamorare anche voi, se varcherete la soglia di questo antichissimo mulino ad acqua, nei pressi della Villa Romana del Casale. Ad accogliere il viandante quindi ci sono specialità sicule ma anche un piccolo B&B (tre stelle, che porta lo stesso nome del locale), pronto a ospitarvi in caso di necessità. Ma andiamo a vedere cosa offre il menù di mezzogiorno (attenzione: la sera la trattoria è chiusa): pasta fresca (in inverno e primavera al finocchietto selvatico o ai carciofi, retaggio marchigiano), formaggi, maccheroncini alla Norma o alla siciliana, tagliatelle al pistacchio. I secondi possono essere scelti tra coniglio alla stemperata, costine di agnello alla scottadito, arrosto di maiale ai funghi o all'arancia, carne ai ferri, caponata, e tra i dolci i cannoli siciliani o la pasta di mandorle magari abbinati ai vini liquorosi come lo zibibbo, la Malvasia o l'immancabile Marsala (la carta dei vini conta una decina di etichette). Menù turistico a 14 euro.

RAGUSA

Trattoria Al Castello

viale del Castello, località Donnafugata, 97017 , Tel. 0932 619260 , Fax 932 619384

alcastellodonnafugata@tin.it, www.alcastellodonnafugata.it

Coperti: Interni 100; Esterni 150
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 - 25 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Non perdetevelo: questo è un indirizzo che merita una vista, non foss'altro che per visitare il magnifico Castello di Donnafugata, e il suo incantevole e immenso parco, incastonato tra il mare e la campagna di Ragusa. Ma a dirvela tutta, merita la visita soprattutto per la cucina, schietta e ricca come quella ragusana e dei Monti Iblei. Da piccolo bar di campagna, la Trattoria Al Castello di Giovanni La Ferla è diventata quindi un importante punto di ritrovo; a orchestrare la cucina c'è la signora Lucia Fontana insieme con Rita La Ferla e Miranda Carmona. Ecco le loro specialità: antipasti di verdure alla griglia o rustici

tradizionali accompagnati dalle scacce (le focacce la cui ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo, verdure grigliate, tra i primi ravioli ripieni di Ricotta al sugo di maiale o al pistacchio o in salsa di noce, cavatelli alla Norma, vari tipi di risotti al radicchio, al Castello o agli asparagi; mentre tra i secondi la costata di maiale ripiena (anche questa ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), il coniglio alla cacciatora, la caponata siciliana e varie grigliate miste di carne sono quelli che vanno per la maggiore. Dulcis in fundo varie mousse al limone, al mandarino, al cioccolato e alla Ricotta oltre al gelo al limone o alla cannella o alla mandorla. In carta anche menù degustazione a 18-20 euro, per bambini a 12-15 euro e su richiesta si preparano anche piatti per celiaci e vegetariani. Possibilità di mangiare nel bellissimo giardino esterno che conta quasi duecento coperti, sotto gli ombrelloni. La cantina ha 30 etichette tutte siciliane. Tra queste, naturalmente, i prestigiosi vini di Donnafugata. Discreta la scelta dei distillati. In estate, nel viale del castello divertimento assicurato con spettacoli estivi organizzati dal comune di Ragusa.

SAN PIERO PATTI (MESSINA)

Trattoria da Luciana

contrada Sambuco 1, 98068 , Tel. 0941 660309, 0941 661049 , Fax 0941 661049

info@trattoriadaluciana.com, www.trattoriadaluciana.com

Coperti: Interni 80; Esterni 40
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Una cucina stagionale e soprattutto tradizionale siciliana quella di Luciana, la chef patronesse di questa trattoria che porta il suo nome. Sapori autentici, antichi e genuini: da provare sono il fritto misto di verdure, la parmigiana di melanzane, l'antipasto tipico locale, i formaggi e i salumi, i funghi in stagione, e poi la pasta fatta in casa come i ravioli con Ricotta di pecora e pistacchi o conditi in mille modi, i fagottini di tagliolini ai funghi porcini, i risotti – uno fra tutti quello con zucca gialla e pistacchi di Bronte –, i maccheroni; e poi i secondi con gli arrosti misti (favolosa la coscia d'agnello al forno ripiena alle melanzane), gli arrotolati di vitello, la porchetta al forno. Dulcis in fundo frutta ripiena con gelato (fruttini), tortino di cioccolato, profiterole e l'immancabile cassatella. La carta dei vini si adegua: piccola con una selezione di 15 etichette, ma tutte rigorosamente locali.

SINAGRA (MESSINA)

Fratelli Borrello

contrada Forte, 98069 , Tel. 0941 594844 , Fax 0941 594436

f.lli_borrello@virgilio.it, www.trattoriaborrello.it

Coperti: Interni 150
Chiusura: mercoledì
Ferie: prima settimana di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro

Un trionfo della cultura del maiale. Lasciate perdere il gossip, qui si parla di autentica civiltà rurale e del fatto che Franco e Pippo Borrello si allevano da soli i Neri dei Nebrodi, una razza suina d'eccellenza, e ne traggono sublime porchetta e una ricetta, "il boccone del prete" (salsiccia saltata in padella e poi fritta con l'uovo), che la dice lunga sulla consistenza, la sensuale soddisfazione, che addentare queste carni offre al vero gourmet. Si sono messi in questa avventura di trasformare l'allevamento dei maiali in una complessiva proposta gastronomica da una trentina d'anni e hanno fatto passi da gigante sia nell'accoglienza che nella complessiva gestione della cucina. Che è improntata alla tradizione della montagna siciliana, al più rigoroso rispetto dei prodotti di territorio e per conseguenza ad una filologica stagionalità. Tra le specialità proposte ci sono antipasto della casa (funghi, formaggi, salumi e prosciutti di Suino Nero), primi a base di funghi, pistacchio e ragù (sempre di Suino Nero dei Nebrodi) e tra i secondi inevitabilmente grigliata di

agnello, vitello, salsiccia, involtini e maiale. Le ricette della chef Graziella, sorella di Pippo e Franco, sono veraci, i piatti saporiti; ma andiamo a vedere in dettaglio il menù: antipasti a base di salumi di ogni tipo (gelatina, salsicce fresche e fritte con le uova), formaggi (Ricotta fresca e al forno, Caprino, Provola) e frittatine di erbe; a seguire involtini di melanzane con maccheroncini fatti a mano e pasta 'ncasciata coi broccoli. In primavera vanno assaggiati i maccheroni al ragù di Suino Nero e asparagi selvatici. Tra i secondi carni arrosto e, in stagione, capretto in padella con patate; sempre presente in menù, invece, il maiale cotto al forno. A chiudere torroncini alle nocciole e stagionalmente mustazzoli al Vino cotto. Si bevono solo vini siciliani, a scelta tra 100 etichette, e un rosso della casa. Inoltre vi segnalo che c'è un menù degustazione di salumi, formaggi e bruschette con prosciutto di Suino Nero a 10 euro (sì avete letto bene) e allo stesso prezzo la proposta per i più piccini. Ma lasciate perdere queste quisquiglie. Se siete appassionati di carni qui avete trovato di che coltivare il vostro sentimento.

SIRACUSA

Osteria da Mariano

vicolo Zuccolà 9, 96100 , Tel. 0931 67444 , Fax 0931 465469 , Cell. 368 3192303

osteriadamariano@hotmail.it, www.osteriadamariano.it

Coperti: Interni 100; Esterni 30
Chiusura: martedì
Ferie: luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Le varie insegne in ceramica, in marmo o in stampa che troverete sparse nel cuore di Ortigia, in un vicolo pittoresco, recitano così: «Osteria da Mariano, Antica Cucina dei Monti Iblei». E infatti la proposta gastronomica dello chef Gianni Generoso e del suo titolare Giovanni Salafia è quella tipica locale, casereccia e corpulenta. Tra le specialità trovate: penne alle mandorle, trippa, lumache, salsiccia. Ma si possono gustare anche spaghetti con pomodoro secco, fusilli alla Mariano, e poi piatti quasi sempre presenti (sempre secondo stagione) come le farfalle alla pecoraia (la ricetta è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), le caserecce con i broccoletti, gli spaghetti con fiori di zucca e pistacchio, gli spaghetti al nero di seppia e Ricotta, la pasta alla siracusana (acciughe e mollica). I secondi spaziano dalla terra al mare, con salsicce e costate di maiale arrosto, trippa, coniglio al forno, ma anche lumache al pomodoro, pescespada, calamari e gamberi, zuppa di cozze. E poi c'è il meraviglioso Caciocavallo della zona. Si usa solo olio extravergine di oliva di Chiaromonte Gulfi. Chiudono in dolcezza croccanti di mandorla, cannoli di Ricotta e ginger candito. Cantina con circa 405 etichette disponibili. Lo chef vi propone un menù composto da: antipasto, primo, secondo di

carne, contorno di insalata di arance, dolce della casa, acqua, vino a 20 euro; un altro comprendente antipasto, primo, secondo di pesce, contorno di insalata verde, dolce, acqua e vino a 25 euro. A fine pasto si brinda con zibibbo e vino di mandorla. Il tutto in un ambiente curato, confortevole e accogliente. Su richiesta si preparano piatti anche per vegetariani e celiaci.

Trattoria Archimede

via Gemmellaro 8, località Isola di Ortigia, 96100 , Tel. e fax 0931 69701

www.trattoriaarchimede.it

Coperti: Interni 150; Esterni 100
Chiusura: domenica, tranne agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Sorta nel 1938, può vantarsi di essere tra le più antiche, se non la più antica trattoria della città. Antonio zammitti continua dal 1963 con passione, e con l'aiuto della moglie Sebastiana, l'attività iniziata dal padre Gaetano e dalla madre Carmela. L'ubicazione nel cuore dell'isoletta di Ortigia è già alquanto suggestiva, le sue tre sale sormontate da archi del Trecento sono semplici, luminose e ben curate, con scaffalature alle pareti ricolme di

bottiglie, tanti quadri, frutta fresca e fiori ovunque. Bel dehors in un cortile interno, con alberi tra i tavoli. La cucina è siciliana, casalinga, con menù marinaro, ma con portate anche di carne. Per iniziare alici marinate, pescespada affumicato e insalate di mare. Tra i primi si possono gustare ravioli di scampi in salsa mediterranea, tagliatelle all'Archimede, spaghetti 'ro scogghiu con frutti di mare o alle vongole, tagliolini agli scampi o al nero di seppia o al neonato, cavateddi ai ricci o all'ortigiana o alla carrettiera, cous cous. Si può continuare con una zuppa di pesce allo Jonio, con grigliate e fritture miste di spada e gamberoni al gratin, pesce all'acqua di mare o al forno, involtini di pescespada o tranci di pescespada al salmoriglio, pesce al sale, all'arancia, fritturina di scoppola ricchi (seppioline), polipi in agrodolce. Per chi volesse la carne: scaloppine al vino bianco o ai funghi, arrosto alla palermitana, filetti ai ferri o ai funghi. Si chiude con semifreddi tra i quali la deliziosa torta di Ricotta. Circa 20 etichette di vino in prevalenza regionali. Dall'altro lato della strada c'è anche la pizzeria. Simpatica l'idea di dare alle pizze classiche nomi di personaggi reali e letterari dell'antichità greca: Archimede, Eschilo, Prometeo, Agamennone, Sofocle, Aiace, Aristofane, Edipo, calzone del Ciclope e maxipizza Ellenica. Su prenotazione piatti per vegetariani e celiaci (anche la pizza).

TAORMINA (MESSINA)

Il Barcaiolo

via Castelluccio 43, frazione Mazzarò, 98039 , Tel. e fax 0942 625633

infogarufi@yahoo.it, www.barcaiolo.altervista.org

Coperti: Interni 25; Esterni 35
Chiusura: martedì
Ferie: 1 novembre-1 aprile
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Le emozioni e le suggestioni che regala il mare di questa piccola insenatura, sulla spiaggia di Mazzarò, basterebbero a ripagarvi per la deviazione del viaggio, ma dopo il pasto sarete convinti che anche la proposta gastronomica di Concetta Garufi, merita la sosta. È dal 1981 che qui si viene ad assaporare e a gustare un'autentica cucina siciliana, con particolare riguardo alle specialità di pesce locale. La cucina è curata dagli chef Roberto e Franco (zio e papà di Anna Maria) e le specialità più richieste sono: gamberi al vino zibibbo, linguine ai ricci di mare o allo scoglio, pasta al nero di seppia, involtini di pescespada, pesce del giorno alla brace, cassata siciliana e sorbetto al limone. Se invece volete scegliere altre soluzioni sulla carta ecco allora che in tavola compaiono: antipasto di mare, marinato di pescespada acciughe gamberi e scampi, o tonno affumicato, gamberi rossi marinati agli agrumi, frittelle di bianchetti (crispeddi di nnunata), bruschette, caponata siciliana, melanzane e verdure grigliate, peperoni alla siciliana e poi pasta del Barcaiolo (con pescespada, pomodoro ciliegino, capperi e olive), insuperabili spaghetti ai ricci di mare o

alle vongole, ravioli ripieni di pesce con pesto al pistacchio e gamberetti, risotto alla pescatora e maccheroni alla siciliana. Tra i secondi spiccano sardine a beccaficu, cozze alla pescatora, gamberoni al salmorigano, pescespada messinese, scampi, aragosta locale (su prenotazione) e fritture. Per i “carnivori” invece filetto alla griglia, bistecca ai ferri, scaloppine al Marsala, agnello e cotoletta alla siciliana. Se avete qualche indecisione vi consigliamo di optare per il ricco menù degustazione a base di pesce a 45 euro, davvero invitante. Per i più piccini c’è un menù a 12 euro, per i vegetariani e per celiaci a 16. Formaggi tipici siciliani o dulcis in fundo golosi dessert che richiamano sempre questa terra benedetta: il sorbetto della casa, il tartufo gelato ed il tiramisù. Nella carta dei vini quasi una trentina di etichette, per lo più regionali, mentre in dispensa si trova anche una discreta selezione di distillati.

TRAPANI

Cantina Siciliana

via Giudecca 32, 91100 , Tel. e fax 0923 28673 , Cell. 347 6901010

cantinasiciliana@libero.it, www.cantinasiciliana.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: mai
Ferie: 27 dicembre-2 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: celiaci

Pino Maggiore, cuoco e conduttore di questo incantevole locale che è coadiuvato in cucina da Aissi Hajer, sta evolvendo nella sua proposta gastronomica. Che è certo ricetta, ma soprattutto è coltivare il culto dell'accoglienza. Tant'è che a due passi dal suo locale ha aperto CS Project – Il Laboratorio, in collaborazione con lo chef Francesco Pinello, (via Sant'Eligio 13/15) dove a cena dal giovedì alla domenica e sempre su prenotazione organizza serate a tema dedicate a ricette antiche e corsi di cucina e di degustazione. Questo per dire come la cultura gastronomica stia diventando non solo prassi di cucina, ma approccio diverso e complessivo alla riscoperta della tradizione, del territorio e della stagionalità che sono la triade sacra dei piatti di Pino. La proposta gastronomica si adegua: il cavallo di battaglia è il cous cous di pesce, le busiate alla trapanese e come dolce le cassatelle di Ricotta, ma non sono da meno la tartara di pescespada o di tonno (secondo disponibilità), le caserecce con bottarga di tonno e mandorle, i rotolini di gamberetti e uova di tonno, le seppie ripiene. Come dessert impossibile perdersi la cassata siciliana senza pasta di mandorle, accompagnata da un ottimo Passito di Pantelleria. Non a caso i vini scelti (oltre 500 etichette) sono di ottimo livello e comprendono tutte le eccellenze di Sicilia e dello Stivale. L'ambiente è molto curato: i vecchi lumi a olio, le travi rivestite in pietra, le

mattonelline in ceramica alle pareti, i resti di antichi e quindi colorati carri siciliani creano un contesto al contempo rustico e accogliente. C'è un menù degustazione a 35 euro, mentre quello per celiaci è proposto a 30 euro. Ma qui si può trovare il vero senso della Sicilia in cucina.

Fontana dal 1938

via San Giovanni Bosco 22/26, 91100 , Tel. e fax 0923 24056 , Cell. 333 4726671

fontana.giovanni1983@libero.it, www.ristorantiitaliani.it/fontana

Coperti: Interni 50; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: 10 giorni tra giugno e luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Cambio di gestione e di chef per questo ristorante passato nelle mani sapienti di Leo Campagna che gestisce questa trattoria ponendo grande attenzione alla scelta delle materie prime e dei vini, con una cantina di ben 700 etichette. D'estate, volendo, ci si sposta a mangiare in veranda. Il cambio di chef però non ha determinato variazione di piatti e di qualità: partendo dall'utilizzo e dalla valorizzazione degli ingredienti di territorio, Leo propone una cucina creativa e piacevoli innesti innovativi nell'ambito della tradizione. Molto ricchi gli antipasti: caponata, cappuccetti, polpettine di seppie servite su salsa al

nero, flan di melanzane, tortino di sarde su salsa al finocchietto selvatico, crocchette e panelle, mosciame, bottarga di tonno, formaggi siciliani con miele di castagno e pinoli. Fra i primi rigatoni verdi con ragù di triglie, agnolotti ripieni di Ricotta conditi con la matalotta (un sugo di pesce), busiate con ragù di tonno fresco, cous cous di pesce. Va anche ricordato che le paste fresche vengono prodotte in proprio. Prevalentemente di mare i secondi: salsicciotti di tonno fresco, involtini di pescespada e pistacchi, zuppa di pesce alla siciliana, spiedini di calamari e gamberi alla griglia, tonno in polpette e in agrodolce. Per chiudere, la classica cassata siciliana in inverno, freschi sorbetti e un gelatino della casa al basilico in estate.

TOSCANA

AREZZO

Antica Osteria L'Agania

via Mazzini 10, 52100 , Tel. e fax 0575 295381

info@agania.com, www.agania.com

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

La prima volta che ci sono entrato mi figuravo di vedere il commissario Maigret seduto a un tavolo. Che c'entra direte voi il solido ispettore creato da Georges Simenon con Arezzo? A parte il fatto che considero Simenon un maestro della penna, nulla. Ma con l'Agania tanto. L'ambiente infatti è sicuramente da osteria toscanissima, ma il tipo di clienti (internazionali)

e gli arredi mi fanno pensare a un fumoso bistrot (qui però non si fuma, e semmai il sentore viene dalla griglia e dallo spiedo perennemente accesi in cucina). Ma l'atmosfera la sentite: è di Chianti sfuso che cola nei bicchieri (una boccia della casa a 5 euro e la qualità c'è), di chiacchiere fitte, di sentimenti che restano sospesi come una nebbiolina d'anime a mezz'aria. Poi sarà la cameriera che con il suo grembiulino fa vecchia Normandia, saranno i fiaschi, quella banda bordeaux che corre lungo tutto il locale che sembra un treno, saranno le affiche, le vecchie foto, le facce un po' arrossate dal vino: tutto, vi dico tutto, ha una dimensione letteraria. Tranne la cucina del Ludovichi, per gli amici è solo Antonio, che più aretina di così non si può (è spessa, sapida, tradizionalissima, appagante). Ed ecco cosa trovate in menù dopo un antipasto misto della casa che comprende caci e salumi: ribollita, minestrone, tagliolini in brodo, insalata di farro, pappardelle al cinghiale, gnocchi, ravioli al burro e salvia, trippa o cinghiale o grifi con la polenta, coniglio in porchetta, fegatelli all'aretina, polpette fritte o in umido, uova con tartufo, ossobuco in umido, baccalà all'aretina, tonno e fagioli, carpaccio di vitello con rucola e Parmigiano o con carciofi o con funghi prugnoli freschi, Fiorentina (ovviamente di Chianina) alla griglia, agnello o salsicce alla brace. A chiudere: cantuccini con Vinsanto, panna cotta, zuppa inglese, crostata della casa, pere cotte con il vino, crème caramel. In cantina ci sono un centinaio di etichette prevalentemente aretine e toscane e per chi vuole a disposizione anche un menù degustazione a 30 euro. Accanto all'Antica Osteria ora c'è – in realtà sono quattro anni – la Vineria Agania per mangiare affettati e formaggi e scegliere, anche a bicchiere, tra tanti vini toscani. Ci sono una sessantina di posti a sedere per far chiacchiere, aperitivi, un gustoso pasto veloce. Chi si presenterà con la nostra guida in mano riceverà uno sconto del 10% sul prezzo totale.

La Tagliatella Da Cristina

viale Giotto 45, 52100 , Tel. e fax 0575 21931 , Cell. 328 3836326

cristina.raffaelli@alice.it, www.ristorantelatagliatella.it

Coperti: Interni 45
Chiusura: mercoledì; domenica a cena
Ferie: 2 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Scherzando, al Vinitaly, nel presentare insieme a lei il Rumpotino, vino creato dai fratelli Muratori nella Tenuta di Suvereto con affinamento in “barricoccio” (sì, una barrique in terracotta realizzata dai mastri fornaciai di Impruneta che hanno sette secoli di lavoro alle spalle), ho detto che il ristorante dove lavora si dovrebbe chiamare La Tagliabella e non La Tagliatella. Simona ha riso e si è schernita, ma insomma ha diritto agli elogi. E se volete andare a bere il vino toscano, be’ questa antica trattoria che si apre ad Arezzo in zona Giotto (ai piedi dunque della città antica) fa proprio al caso vostro. Dovete sapere infatti che Cristiano Cini, figlio della chef patronesse, è stato giudicato miglior sommelier d’Italia per il Sangiovese e che la moglie di lui, Simona (Bizzarri) appunto, ha vinto lo scorso anno il medesimo titolo. Simona è anche un’appassionata di finger food che però interpreta alla toscana e quando ne ha voglia organizza anche a La Tagliatella piccole degustazioni in

abbinamento con sontuose bottiglie. Insomma questo ristorante assolutamente anonimo all'esterno (uno sporto di alluminio anodizzato) si rivela uno scrigno di sapienza gastronomica. La sala è piccola con bei toni tra il celeste e il candido, i tavoli ben distanziati, le sedie d'antan, la mise in place di categoria superiore e tanto, ma lasciatemelo dire, tanto vino. Ci vado spesso perché mi sento circondato dall'affetto delle mie vigne toscane. Opera da quasi ottanta anni ed è passato di generazione in generazione sempre all'interno della stessa famiglia. In cucina c'è la mamma di Cristiano, Cristina Raffaelli. Il menù è stagionale, territorialissimo e se il Sangiovese è il principe di questi tavoli la regina indiscussa è la (vera) carne di Chianina. Non potete perdervi gli affettati e i formaggi aretini in entrata, come non potete rinunciare ad alcune pietanze: i grifi e la trippa. Le specialità de La Tagliatella sono la tartare di Chianina (impeccabile), il filettino di maiale di Cinta Senese in una marinatura d'erbe profumatissima, il prosciutto del Casentino, l'abbucciato, i tortelli con ripieno di piccione serviti con crema di asparagi e poi i fagioli e i ceci. Le paste sono tutte fatte in casa: elencarle significa ripercorrere il ricettario toscano. Il cosciotto d'agnello l'ultima volta che l'ho assaggiato mi ha lasciato incantato. Voi fatevi anche un po' consigliare perché Cristiano ha la sensibilità di interpretare i vostri appetiti. Un consiglio però ve lo do: a fine pasto lasciate spazio alla torta di riso e a quella ai tre cioccolati da abbinare con un Passito. Avrete il senso della gioia gastronomica. Inutile dirvi che la cantina è sconfinata (oltre 500 etichette), intelligente e molto toscana, così come preziosi sono alcuni distillati. Il resto è un'esperienza di gusto.

La Torre di Gnicche

piaggia San Martino 8, 52100 , Tel. e fax 0575 352035

www.latorredignicche.it

Coperti: Interni 30; Esterni 18
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Da Lucia (Fioroni) si va per mangiare toscano, per un piatto veloce, per una bottiglia scelta. La “bottega” è piccola e accogliente a due passi dalla piazza principale di Arezzo, e nella bella stagione – sistemati su un soppalco che sfrutta l’ascesa del vicolo – ci sono alcuni piacevoli tavoli all’aperto. Le scansie con il vino circondano le pareti in ammattonato dell’antico fondaco (siamo nei magazzini di un palazzo quattrocentesco) e il bancone fa ancien bistrot. Il menù, ve l’ho detto, è toscanissimo e comprende oltre agli immancabili salumi e caci dell’Aretino: bruschette varie, crostini diversi (fette croccanti), delicatezze sottolio come le acciughe al pesto, i pomodori, i carciofini e poi ancora pappa al pomodoro, minestra di farro, ribollita, zuppa di cipolle gratinata al forno, per proseguire con trippa in umido, spezzatino con patate, polpettone al vino rosso, maiale con patate e fagioli o arrosto con patate, baccalà alla livornese, carpaccio pesce, fagioli zolfini, polpette in umido. A chiudere crostata di marmellata o di pere e Ricotta, torta di riso o al cioccolato, crème caramel, caffè da moka. Un particolare plauso va ai vini con 700 etichette e all’olio: sentirete quant’è buono!

Osteria Anticafonte

via Porta Buia 18, 52100 , Tel. e fax 0575 28038 , Cell. 333 4621295

Coperti: Interni 45; Esterni 45
Chiusura: sabato a pranzo; domenica a cena, tranne su prenotazione
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Deliziosa osteria toscana gestita da Luca Fabianelli la cui proposta gastronomica affonda le proprie radici nella cucina popolare tradizionale, facendo riaffiorare antiche ricette rispolverate. A fare tutto ciò è la cuoca Donatella Neri, che propone tra le tante specialità antipasti Anticafonte, crostini tipici, insalata di baccalà, pâté di fegato con gelatina al Marsala, selezione di salumi. Si prosegue con primi piatti (la pasta è rigorosamente fatta a mano) come i tortelli di patate rosse di Cetica al lardo con pomodorini e rosmarino o al nero di seppia con ripieno di branzino, i tagliolini al pesto, i raviolini tartufati, gli gnocchi con ragù di Cinta Senese, i pici all'aglione, le pappardelle al ragù di anatra. Tra i secondi il peposo alla Fornacina, lo stracotto al Chianti con cipolline in agrodolce, il coniglio in salmì, il petto d'anatra con salsa al Porto, la bistecca di Cinta Senese, la trippa o i fegatelli, il coniglio ripieno, il baccalà con pomodoro e cipolle. Si conclude il pasto con tortino di Ricotta o di pasta sfoglia con fragole, crème caramel, cremosità, torta al cioccolato servita

calda e semifreddo al croccantino; in alternativa una buona selezione di formaggi. Nel bicchiere ci sono vini per lo più toscani con qualche etichetta anche di altre regioni italiane (in totale 200, di cui 35 della Strada del Vino di Arezzo). Su richiesta cucina anche per vegetariani e celiaci.

Osteria Da Giovanna

via Anconetana 164/B, località La Pace, 52100 , Tel. e fax 0575 360153 , Cell. 335 5890496

cibo@dagiovanna.com, www.dagiovanna.com

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: martedì; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Tengo l'indirizzo di Giovanna in guida perché ha per me ricordanze d'affetto. Certo però voglio dare un consiglio a Luca Mattesini – che si fregia di un sacco di titoli come sommelier, e beninteso li ha meritati –: lascia perdere le mode. Si vede che da quando nonna Giovanna ha lasciato la mano qui gli è venuta la fregola di diventare un po' più alla moda. Occhio: che la fregola frega! Il nipote ha entusiasmo e forse a furia di frequentare l'ambiente non s'è accorto che il vero valore aggiunto di Giovanna era di essere rimasta

uguale a se stessa: bottega di alimentari con annessa cucina, luogo di merende, dove s'andava per grifi, trippa e costoliccio con le tovaglie di carta, il camino, la verandetta (si è trasformata in sala fumatori ma non ci si può far stare chi non fuma!), l'orto dietro casa. C'è ancora tutto, ma è tutto un po' meno vero, c'è ancora tutto ma è tutto un po' più accomodato. E Giovanna, lo dico al nipote Luca, non è più la stessa. La tengo tra le segnalazioni anche perché comunque è un posto dove si fa ancora cucina di territorio. Potete così trovare: antipasto tipico toscano con crostini e affettati locali; crostini della nonna; bruschette miste; selezioni di formaggi. Tra le paste al mattarello trovate gnocchi, ravioli di Ricotta e spinaci, tagliatelle, maccheroni conditi con diversi sughi: burro e salvia, al cinghiale, al sugo di Nana, di coniglio, al tartufo fresco secondo stagione, ai funghi porcini ma anche ribollita e passato di fagioli; tra i secondi, degustazione tipica di grifi, trippa, fegatelli, baccalà all'aretina, carpaccio di baccalà, ossobuco di maiale brasato ai funghi porcini, grigliate di carne anche con rigatino, costoliccio, salsiccia. Infine a chiudere torta al cioccolato servita con yogurt bianco, crostata con marmellata fatta in casa, cantucci della nonna, torta di riso, panna cotta, crema catalana, torta della nonna. Per i più piccini c'è un menù a 10 euro. La cantina è diventata considerevole: 900 etichette. E i distillati non son da meno con quasi 100 proposte. C'è incertezza tra la via vecchia (entusiasmante) e la via nuova (quale?). E anche i prezzi adeguati troppo in fretta ora incrinano l'antico rapporto con la qualità. Non me ne vogliano Luca e la di lui mamma Giuliana Mattesini che pure fatica la cucina: non c'era bisogno di un altro ristorante so and so, ce ne sono troppi; mentre Giovanna era unica.

Ristorante Le Chiavi D'Oro

piazza San Francesco 7, 52100 , Tel. e fax 0575 403313

info@ristorantelechiavidoro.it, www.ristorantelechiavidoro.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Siete in centro storico, circondati dagli splendidi monumenti aretini. Il locale occupa un angolo dell'imponente palazzo De' Bacci, storica famiglia aretina del XV secolo, sede fino agli anni Settanta dell'illustre Grand Hotel. Alla porta d'ingresso in legno e vetro troverete Teresa, titolare assieme ai fratelli, che vi introdurrà nel suo locale e vi accompagnerà ai tavoli ben apparecchiati, in un ambiente rustico, curato e intimo. Fatevi allora tentare dal menù tradizionale toscano opera del giovane chef Francesco Stilo, che spazia dai formaggi e salumi locali alle paste fatte in casa condite con sughi di lepre, cinghiale e anatra (squisiti i pici al ragù d'anatra bianco), alle zuppe invernali di farro, di fagioli e di ceci, dalla pappa al pomodoro alla ribollita, dalla Chianina alla brace, fino ad arrivare all'anatra con erbe selvatiche. Il tutto preparato con ingredienti selezionati di primissima qualità. E per i dessert, nessun problema: ci pensa Giovanna alla pasticceria. Buona anche la carta dei vini con una cinquantina di etichette, le migliori aretine e prevalentemente toscane.

BARBERINO VAL D'ELSA (FIRENZE)

Trattoria Pizzeria Il Frantoio

via Matteotti 33, località Marcialla, 50021 , Tel. e fax 055 8074244

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 20 euro
Menu: vegetariani

Trattoria che ora è diventata pure pizzeria con bevande alla spina e menù turistico a 18 euro. Attenzione però perché sarebbe un peccato massificare un posto così, dove la cucina è territoriale, l'olio il protagonista, il paesaggio invidiabile, l'accoglienza cordiale. La conduzione di questo antico frantoio ristrutturato è di due soci: in sala vi accolgono Mario Abbate e Roberto Pierini, in cucina opera lo chef Fernando Messuti. Si parte con l'antipasto Toscano misto, che include affettati, crostini di fegato e bruschetta. Non vi stupite se entrando sentite un odore di "zolfo". Non è il diavolo che fa le pentole ma sono gli zolfini, i fagioli pregiati di Toscana, che bollono perennemente sul fuoco. Fra i primi, accanto alla ribollita, anche zuppa di farro, ravioli e gnocchi artigianali. Provateli con la piccante salsa

dello chef, fatta con pomodoro, panna, pancetta e porro. Imperdibili la trippa alla fiorentina o l'ossobuco toscano, ma una specialità della casa è il fritto: pollo, agnello, coniglio e verdure di stagione come patate, carciofini, zucchine e fiori di zucca. Si beve toscano, con la scelta fra 30 etichette e il vino sfuso della zona, bianco o rosso che sia. Casalinghi pure i dolci, dal tiramisù al salame al cioccolato, dalla panna cotta alla crème caramel. Adatto per serate allegre con gli amici o in famiglia. Menù turistico da 18 euro (un primo, un secondo con contorno, un caffè, un quarto di vino e mezzo litro di acqua). Per i vegetariani ci sono molti piatti da scegliere alla carta. Qui al Frantoio hanno deciso di fare omaggio di un caffè o di un amaro a chi si presenta nel loro locale con la nostra guida.

BIBBONA (LIVORNO)

Villa Caprareccia

via Bolgherese 4, 57020 , Tel. 0586 670128, 0586 671942 , Fax 0586 671942 , Cell. 339 3829645

info@villacaprareccia.it, www.villacaprareccia.it

Coperti: Interni 50

Chiusura: mai
Ferie: primi di novembre; primi di marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Se siete lettori del Mangiarozzo da tempo sapete che io ho per Lia Galli un affetto speciale. È una donnina energica, animata da passione e sentimento, con gli occhi da furetto, le mani gentili e un pensiero grande nella testa: fare la cucina come si faceva una volta in segno di sentimento. Se invece scoprite per la prima volta Lia e il suo mondo, che potrebbe essere una sorta di parafrasi reale del Mondo di Amélie, tanto stupita è Lia della natura, tanto stupore regala Lia con la sua cucina, con i suoi occhi neri spalancati sul mondo e con la conduzione dell'azienda agricola di famiglia, con l'essersi fatta imprenditrice turistica (il suo è anche un ottimo agriturismo e un agricampeggio) senza perdere in nulla la freschezza di chi ama la propria terra, vi dirò che Villa Caprareccia è un'oasi di buonissime cose, di autenticità rurale in quella prima incantevole Maremma che va da Bolgheri al Tirreno. È diventata zona Vip, qui invece è rimasta zona franca (nel senso di schietta, di libera, di vera). A Villa Caprareccia si arriva da Bibbona prendendo per la Bolgherese. Lì c'è l'edificio candido dove mademoiselle Galli cucina pigliando a piene mani dai suoi prodotti: verdure, farine, perfino i vini (ottimi peraltro), gli ortaggi, le carni di bassa corte, tutto viene dall'azienda agricola. E con sapienza e dedizione, attingendo dai consigli della nonna (che Lia ha peraltro codificato in un paio di libri di cucina), lei prepara menù stagionalissimi, naturalissimi, ovviamente aderenti a tradizione e territorio. A Villa Caprareccia potete gustare le deliziose paste fatte a mano da Lia che vi proporrà tra le sue

tante specialità: l'antipasto di casa (salumi, formaggi, sottoli, bruschette, sformatini), poi i tortelli Pecorino Ricotta pinoli e basilico, i ravioli di patate, quelli al pollo e carciofi, gli stracci di mais con pancetta, la tagliata di Chianina, il Pecorino alla piastra, la bistecca di maiale farcita, il filettino di maiale al rosmarino. A seguire una teoria di dessert tra i quali cito: il chicco al cioccolato, la bavarese, il millefoglie. Sottolineo che i contorni, dai fagioli alle insalate, sono tutti di produzione aziendale e profumano di buono. Uno dei must di Lia è la zuppa di farro: la ricetta insieme ad altre sue preparazioni la trovate nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. E sappiate che il sorriso di Lia vi accompagnerà nel ricordo come i suoi profumi e l'incanto di questo incipit di Maremma.

CAPRESE MICHELANGELO (AREZZO)

Il Rifugio

via Lama 47, 52033 , Tel. 0575 793968, 0575 793752 , Fax 0575 793752

Coperti: Interni 180
Chiusura: mercoledì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 30 - 35 euro

Vale la pena solcare la Valtiberina e inoltrarsi su questi contrafforti. Le ragioni sono infinite: una su tutte però mena il viandante goloso e curioso. Questa è la terra di messer Michelangelo Buonarroti, la sua culla. E c'è un pellegrinaggio mondiale a vedere la casa natale del genio della scultura. Ma la Valtiberina è un capolavoro di natura di per sé. Ed è ricchissima di prodotti d'eccellenza: la carne, gli ortaggi, un salume tutt'affatto particolare. Sono tutti ingredienti che ritroverete nella cucina di questa tipica trattoria dove si può mangiare di tutto, dalla pasta fatta in casa alle specialità con funghi e tartufo, sino ad arrivare a buone ricette di pesce dal giovedì al sabato. E per chi non si accontenta, si può optare per la pizza. Le porzioni sono generose e i prodotti utilizzati seguono le stagioni. Insomma Mario Cheli, patron e chef, ha fatto di questo posto il suo "rifugio" e soprattutto il rifugio di chi ama la buona cucina verace. Lo aiuta la moglie Mara, che cura la sala. Gli antipasti sono la specialità della casa: sono caldi a base di funghi e tartufo, composti da crostone ai porcini, bruschetta, acquacotta (il piatto forte!) con funghi e tartufi; e chi ama il sapore del mare può gustare la polpa di granchio. Da provare le paste fatte in casa, dagli agnolotti al tartufo ai tarocchi con porcini fino ai capelli di Michelangelo alla crema di tartufo. Si consiglia di proseguire con una Fiorentina, con le grigliate miste o con uno strepitoso guanciale di Cinta ai due tartufi. I piatti sono impreziositi dalla buona scelta di oli toscani e di altre regioni. Per finire i tradizionali dolcetti secchi: dai cantucci alle crostate della casa, ma anche delle composizioni di dolci freschi, sempre di produzione propria. Considerato il largo impiego di frutti preziosi quali funghi e tartufi, il rapporto qualità/prezzo è davvero buono; non a caso qui viene proposto anche un menù apposito a 35

euro. La carta dei vini è ampia, con circa 180 vini rossi, 80 bianchi e 2 vini della casa: un Montepulciano d'Abruzzo e un Chianti.

CARRARA (MASSA CARRARA)

Locandapuana

via Comunale 1, località Colonnata, 54033 , Tel. e fax 0585 768017

www.locandaapuana.com

Coperti: Interni 55
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: fine dicembre; ine gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Non potete rinunciare a dare uno sguardo all'immensità delle Apuane, né in città sottrarvi al fascino delle botteghe degli artigiani marmisti. Dopo potete accomodarvi per il pranzo (o la cena) in questo locale dove tutto parla di territorio. La conduzione della locanda è

familiare, in cucina c'è la gentilissima signora Carla Guadagni che mostra tutta la sua bravura improntando i piatti alla gastronomia locale, mentre in sala ad accogliere i clienti c'è il marito Dario Galimberti. Si inizia naturalmente con il lardo di Colonnata, re indiscusso nella proposta culinaria della zona, servito in vari modi: nei crostoni con pâté di lardo e acciughe, o anche con capperi, cipolla cruda, pomodoro e un filo di olio extravergine (un vecchio piatto delle usanze gastronomiche locali). Ci si può far tentare poi dalle tagliatelle fatte con la farina di castagne, dalla pasta e fagioli – chiamata taglierini nei fagioli e insaporita con la cotenna del lardo di Colonnata –, dai testaroli al pesto, dai tortelli fatti in casa a mano con lo stampino rotondo, dai tagliolini integrali con salsiccia e timo o, ancora, dalle tagliatelle di farro ai funghi. La lista dei secondi contempla il cinghiale in umido con la polenta (ma solo nei tre o quattro mesi invernali), il coniglio lardellato, la tagliata di manzo al lardo e torte di verdura che cambiano di stagione in stagione. Da provare, infine, un dolce semplice ma delizioso della più pura tradizione carrarese: la torta di riso. La carta dei vini contiene circa 40 etichette, locali, nazionali e con grandi riserve; ampia la scelta di Grappe, da non perdere il liquore di rosa canina prodotto in proprio. Se poi siete un gruppo di almeno 30 persone, Carla e Dario vi propongono un menù degustazione a 30 euro bevande incluse. Qui anche vegetariani e celiaci trovano qualche piatto di loro gradimento, come zuppa di farro e ceci, tortina di porri e formaggio o strudel di zucchine.

CASTAGNETO CARDUCCI (LIVORNO)

Ristorante Il Vecchio Frantoio

via Gramsci 8, 57022 , Tel. 0565 763731 , Fax 0565 766024

www.ilvecchiofrantoio.it

Coperti: Interni 45; Esterni 60
Chiusura: giovedì
Ferie: seconda e terza settimana di gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Sosta nella più pura autenticità castagnetana in questo luogo che ha una lunga storia, antica quasi quanto il Castello dei Della Gherardesca che domina il Borgo. Il Vecchio Frantoio (con annessa pizzeria, ottima, ma menù e prassi gastronomiche totalmente separate) ha un bellissimo decoro dal quale si domina il tramonto sul Tirreno e ha sentori di giardino mediterraneo. La sala invece ha volte a botte in ammattonato e dà il senso della Storia. Su questo canovaccio si snoda anche la proposta di cucina che è tradizionalissima, territoriale

e ovviamente del tutto stagionale. Così, con la passione per la propria terra e la determinazione che anche qui – in un posto diventato suo malgrado alla moda – si potesse riproporre ciò che le nonne delle nonne avevano portato secolarmente in tavola, Rossana e Patrizia, con l'ausilio non secondario di Roberto, hanno gettato il cuore oltre l'ostacolo e hanno rilevato un'antica licenza che era stata banalizzata prima da una specie di discoteca, poi da una panineria. Ed eccole insediarsi ne Il Vecchio Frantoio proprio ai piedi di Castagneto. All'incipit del paese, se si viene dal mare, si svolta a sinistra sotto un voltone e si accede a questa casa che affaccia direttamente sui colli degli ulivi e delle vigne, mentre di lontano balugina di riflessi smeraldini il Tirreno e nelle giornate di trasparenza si intravedono le isole del nostro arcipelago toscano. Il Vecchio Frantoio porta per insegna "Cucina tipica castagnetana", dire: pure la Toscana ci pareva troppo vasta per il nostro orizzonte gastronomico. Tra le proposte trovate tutto il cinghiale, la cacciagione, la mitica testa di cinghiale alla castagnetana, la scamerita (sarebbe il capocollo di maiale) alla buttera, poi i tortelli (buonissimi) con le erbe spontanee, le tagliatelle con i vari sughi, tutta pasta fatta a mano. Gli antipastini che oltre alla cornucopia di cacio e salumi prevedono sfizi dell'orto, poi ancora dolci assolutamente casalinghi. Insomma è un posto ad altissimo tasso di autenticità e di godimento gastronomico. Il menù ovviamente è variabile, ma maiale, pasta fatta in casa, verdure dell'orto di casa sono sempre presenti. La cantina ha cento opzioni per lo più bolgheresi e toscane con ricarichi onesti e un'ottima capacità di Roberto – l'uomo di casa, visto che tutto qui è agito dalle donne – di scovare piccoli produttori di grande qualità. Fanno anche un menù turistico a 23 euro (ben scandito) e da queste parti è difficile trovare di meglio con questo rapporto qualità/prezzo.

Ristorante Osteria L'Orizzonte

località Crocino, Collina di Segalari, 57022 , Tel. 0565 763796 , Cell. 339 4609730

info@ristorantelorizzonte.it, www.ristorantelorizzonte.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: martedì solo in inverno
Ferie: fine gennaio-inizio febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Cominciamo subito nel dirvi cosa si mangia e cosa preparano lo chef Natale Gabriele con Maria Teresa Domenichini: crostini toscani ai fegatini, antipasto Orizzonte, pappardelle al cinghiale, zuppe, bistecca di manzo alla fiorentina, grigliata mista, baccalà o trippa (come piatti del giorno), testa di cinghiale bollita o alla castagnetana (sempre come piatto del giorno). E queste sono solo le specialità dell'Osteria L'Orizzonte, un delizioso e rustico ristorantino alle porte di Castagneto, che si presenta piacevole nell'atmosfera, gradevole negli arredi in legno con le colonne a mattoni a vista, le tovaglie a quadrettini e il bel giardino esterno con portico e pergolato. Ma scorriamo in dettaglio tutto il menù che varia secondo stagione e secondo disponibilità del mercato: tra gli antipasti troviamo prosciutto, crostini toscani, antipasto di cinghiale, bruschette alla frantoiana, acciughe della zittella. Seguono i primi con paste fatte in casa (così come i sottoli, i dolci), pappardelle al

cinghiale, tortelli Ricotta e spinaci al ragù oppure al burro e salvia, ribollita toscana e poi i secondi con piccione al pentolo, cinghiale in salmì e tutto il ventaglio delle carni alla brace (quella vera, di legna!) come la faraona, il pollo, la rosticciana, la costata, la bistecca di manzo ecc. Non da meno sono i dolci e la selezione dei vini quasi tutti bolgheresi DOC (una quindicina). Vi segnaliamo inoltre che in inverno sono organizzate serate a tema e cene conviviali con i vini di Bolgheri. A chi si presenta con il Mangiarozzo 2011 verrà applicato il 10% di sconto sul prezzo totale!

CASTEL DEL PIANO (GROSSETO)

Antica Fattoria del Grottaione

via Della Piazza, località Montenero D'Orcia, 58033 , Tel. 0564 954020 , Fax 0564 1979798 , Cell. 349 8202575

info@anticafattoriadelgrottaione.it, www.anticafattoriadelgrottaione.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: gennaio-febbraio

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Potete anche accontentarvi del menù degustazione proposto a 28 euro e che comprende gli antipasti, due assaggi di primi piatti e un corposo secondo. Ma certo la capacità gastronomica di Flavio Biserni, chef patron del Grottaione, merita un approccio più curioso. L'ambiente è curato: color avana chiaro alle pareti, inserti di pietra negli archi, un'antica madia in arte povera, una bellissima libreria che funge da cantinetta, due sale dominate dai soffitti a volta in cotto e tavoli di legno massello con comodissime seggioline old style. Apprezzate i sottopiatti decorati in ceramica. Molto suggestivo il dehors, una terrazza panoramica che spazia sull'infinito bello della Val d'Orcia. Il resto è cura del particolare e cultura del cibo di territorio proposto secondo le stagioni. Le specialità che hanno reso famoso il Grottaione sono l'antico peposo di razza Maremmana (di fatto un brasato al vino, cotto lungamente, con tanto pepe e servito di solito con pomodori freschi per stemperare il piccante o con purè di patate in inverno) e la rara zuppa di Ricotta, spinaci e bieta o di castagne. In menù però avrete anche tagliatelle al sugo maremmano, carpaccio di Pecorino di Fossa, crostino inzuppato nel sugo maremmano, carne di razza Maremmana in tutte le possibili maniere, dolci tradizionali. In carta anche un paio di menù degustazione a 28 e 35 euro. Molto nutrita la carta dei vini che conta ben 250 etichette, assai sfiziosa quella delle birre, interessante quella dei distillati. Veramente da provare.

CASTELLINA IN CHIANTI (SIENA)

Antica Trattoria La Torre

piazza del Comune 15, 53011 , Tel. 0577 740236 , Fax 0577 740228 , Cell. 335 7846432

info@anticatrattorialatorre.com, www.anticatrattorialatorre.com

Coperti: Interni 120; Esterni 50
Chiusura: venerdì
Ferie: 19 febbraio-18 marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Si va dagli Stiaccini. Vi capiterà girando per le strade di Castellina (non perdetevi quella porticata che corre lungo le mura difensive) di sentire qualche chiantigiano in vena di buone cose darsi appuntamento in questa trattoria che si apre dal 1876 sulla piazza del borgo, oggi restituita all'antica armonia. Alla quinta generazione, la gestione è ancora nelle mani esperte della famiglia Stiaccini, con Mirella e Pierluigi ai fornelli mentre in sala ci sono Elisabetta e Giuseppe. Di recente è stata ristrutturata la saletta storica dove negli anni Venti si davano

convegno cacciatori e vinattieri. È tornata all'antico calore e colore. Ricette semplici, rispetto della tradizione e selezione dei migliori prodotti del territorio del Chianti (oli, carni, legumi, cereali, vini, funghi) sono tre punti fermi del locale. Le specialità imperdibili sono, oltre all'ovvia ribollita alla chiantigiana (un bijou), risotto all'antica sul Piccione, carabaccia del terzo della Castellina, crostini neri al Vinsanto, crostini all'acciugata, maltagliati di pasta fatta in casa ai porri e rigatino, strisce di pasta sulla nana (l'anatra muta), arrosti di carni miste al girarrosto di legna di querciolo, gran bollito di casa Bega, trippa alla fiorentina, bistecca Fiorentina, capretto in umido, torta di Ricotta e noci, pinolata alla senese, profiterole al tiramisù.In carta trovate anche la fettunta all'olio chiantigiano o al pomodoro e basilico, l'insalata di radicchio e Pecorino, le delizie calde della Torre, i salumi (anche di Cinta Senese) e i formaggi locali, l'insalata di porcini freschi (in stagione) tra gli antipasti. Si prosegue con le minestre chiantigiane, la pappa al pomodoro, il passato di ceci con le strisce, la pasta e fagioli, la ginestrata, gli spaghetti al piccante tradizionale, i maltagliati al pomodoro fresco e Pecorino, gli gnocchi di patate caserecci alla rucola e pomodoro, le tagliatelle al prosciutto e porcini, le pappardelle al sugo di cacciagione, i tagliatellini in bianco della fattoressa, i pici sul piccione, il risotto fratacchione, i ravioloni al tartufo, il risotto alle verdure o ai porri e rigatino, la polenta al profumo di bosco. Se poi non siete ancora sazi, potete optare per le carni alla brace tra cui il piccione al Chianti, lo stracotto, l'ossobuco, la trippa, la faraona alla Torre, il baccalà alla contadina, le salsicce coi fagioli, il cinghiale in umido al lauro, la nana in umido, il cappone alla massaia, il fagiano Rinascimento e vari tipi di cacciagione secondo stagione. Due oli extravergine di oliva toscani (di piccoli produttori che riforniscono solo due ristoranti) accompagnano il tutto. A fine pasto scegliete il tagliere di formaggi coi suoi Pecorini piccanti, o i dolci

tradizionali. E se tutti questi piatti vi hanno messo in “crisi” affidatevi al menù degustazione a 35 euro. Vini, neanche a dirlo, del Chianti esalteranno ogni portata del vostro pranzo o della vostra cena, da scegliere dalla fornita selezione che conta 110 etichette. La carta dei distillati comprende una ventina di bottiglie. Inoltre si organizzano serate a tema sui fritti – «fritta è buona anche una scarpa», ci spiega Pierluigi Stiaccini –, sui bolliti di casa, sulle zuppe (se non è zuppa è pan bagnato), sulle pastasciutte (la grande abbuffata), sui salumi e i crostini (amici di merende).

CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (LUCCA)

Osteria Vecchio Mulino

via Vittorio Emanuele 12, 55032 , Tel. e fax 0583 62192

www.ilvecchiomulino.info

Coperti: Interni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili; 20 giorni in ottobre o novembre
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 20 0 euro

Sarete portati a risalire il Serchio, il ribollente fiume che è l'acquedotto di mezza Toscana ma che segna anche un confine liquido tra le Apuane e la piana versiliese. Arrivati a Castelnuovo visitate la rocca: vi darà il senso della forza di questa terra che guarda il mare ma sa di boschi, di montagna, di prati in fiore. E tutto questo ritrovate nella cucina di una tavola che segue la tradizione e le stagioni. Varcherete lo sporto in legno e vetro che è una sorta di incipit all'atmosfera che si respira in questo locale, davvero un'osteria! Ambiente rustico, con una piccola botte sopra il bancone in legno e marmo, una bella esposizione di vini tra gli scaffali antichi, tutto risalente ai primi del Novecento quando fu aperta l'osteria. I prodotti selezionati e portati nel piatto da Andrea Bertucci e da Cinzia (simpatici e molto competenti), col supporto fondamentale di mamma Rosa in cucina, non possono essere che quelli della tradizione, dal prosciutto (quello buono, rigorosamente tagliato a mano) ai tocchetti di mortadella, dai biroldi alle mondiole della Garfagnana, dal linchetto con funghi porcini (manzo autoctono servito affettato fine con olio di Lucca DOP ed erbette officinali) alle golette alla pancetta, dal carpaccio di manzo di Pozza alle verdure in pinzimonio freschissime, prodotte dall'orto biodinamico della Misericordia locale (coltivato da ragazzi disabili). Da non perdere aringhe marinate e acciughe con salsa rossa e verde. La scelta casearia spazia dai Pecorini locali (prodotti in proprio con caglio di agnello ottenuto da pecore autoctone di razza Garfagnina bianca inserite tra le razze reliquia della Toscana) ai formaggi francesi. Ma il re della tavola è il farro: torte di farro, sia salate che dolci, farro con erbe selvatiche, farro freddo con fagioli o con tartufo e carciofi e budino di farro. Anzi qui farro e fagioli, farine di farro IGP, granturco e castagne oltre che gustare si possono

anche acquistare. Gli oli lucchesi ovviamente a esaltare i piatti. Per concludere un classico della Garfagnana: il castagnaccio. Menù degustazione a 18 euro, vini esclusi, o a 20 con il vino della casa. Inoltre da provare la Cedrina di Giovanni Pascoli, il caffè al vetro con il miele di castagno e il Diavoletto, un mix di liquori con marasche macerate. Oltre 300 etichette istruiscono la carta dei vini, ma per chi fosse astemio niente paura, c'è persino una carta di acque minerali con 5 etichette!

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GROSSETO)

Osteria Nel Buco

via del Recinto 11, 58043 , Tel. e fax 0564 934460 , Cell. 339 2878439

nelbuco@hotmail.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì, tranne in luglio e agosto; a pranzo
Ferie: 10 gennaio; 10 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Gigi (Berardi) il gestore di questo locale ha passato la mano a Valentina (in sala da ben dieci anni) e a Dario Cesareo, ma lui rimane l'anima dell'Osteria. Lo trovate a intrattenere gli ospiti, a raccontare aneddoti, a dipanare tra cronaca e mito le magnifiche estati di Castiglione della Pescaia: una delle "riviere" à la page di Maremma. Eppure qui nulla induce alla moda e alla mondanità. Ed è sempre stata l'autenticità di Nel Buco a garantirgli successo. Così niente s'è mutato. Il menù è sconfinato: varia spessissimo secondo stagione e secondo mercato. Così ci limitiamo a proporvi quelle che sono le specialità. Sappiate che troverete molto ma molto di più. Dunque da non perdere sono: ribollita, acquacotta, panzanella, pappa al pomodoro, minestra del fattore, zuppa di cipolle, garmugia, zuppa del pastore, pagnone di verdure, bordatino, zuppa di razza e patate o di arselle o di pesci in generale, pappardelle al cinghiale o al ragù d'anatra, pici al colombaccio o alla carrettiera, cappellacci ai ceci e Cinta Senese, tagliatelle all'ammiraglia, pici cacio e pepe o all'acciugata, strozzapreti alla fornaia, stracci alla boscaiola, gnocchi ai gusci; secondi: trippa fiorentina, scottiglia maremmana, magretti e nervetti, maialino o agnello al forno, straccetti maremmani, cinghiale in umido, moscardini del mozzo, mazzancolle alla bucaniera, involtini di pesce, seppie gravide, guazzetto di crostacei, polpo in galera, pesce all'acquapazza o al sale. Come capite qui si alternano terra e mare con una filologia maremmana impeccabile. Curiosi alcuni dessert, dei classici ribattezzati nel nome e personalizzati nella ricetta: come il tiramibuco, il dolce simbolo presente in menù sin dall'apertura del locale 15 anni or sono, fatto senza Mascarpone, ma con crema pasticcera; oppure la crème bucarel, cotta in forno in modo naturale senza addensanti, il bucottino al cioccolato, la panna bucotta e le varie crostate. Nel bicchiere non mancano mai né il Morellino, né la Vernaccia: i vini sono in maggioranza rossi e sono tutti toscani, dalle

etichette più prestigiose ai Supertuscan (100 etichette in totale). Anche tra i bianchi prevale la Toscana, ma con qualche puntatina in altre zone d'Italia. Aperti dopo le 18,30.

CASTIGLIONE D'ORCIA (SIENA)

Trattoria La Torre di San Filippo

frazione Bagni di San Filippo, 53027 , Tel. e fax 0577 872012

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili in gennaio-febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Maurizio e sua moglie Mascia hanno aperto questo angolo di cose buone in quello splendido borgo che è Castiglione d'Orcia. Il locale, pulito e curato, ha sedie e tavoli probabilmente provenienti da antichi arredamenti di casa; il menù – scritto sulla lavagna – in genere ha solo 3 primi, 3 secondi, un paio di contorni e dolci ma sono tutte pietanze di qualità e del territorio cucinate da Maurizio, mentre i dolci e i cantuccini sono fatti in casa dalla moglie

Mascia. Vini di livello, naturalmente della Val d'Orcia, ma anche Nobile di Montepulciano, Chianti, Brunello e altre eccellenze toscane. D'estate si mangia all'aperto con spazio limitato, meglio quindi prenotare. La trattoria è anche bar per spuntini di affettati e formaggi.
P.S.: Ringraziamo Enrico Innocenti per questa segnalazione!

CECINA (LIVORNO)

Osteria Enoteca Coccolino

via L. da Vinci 24, 57023 , Tel. 0586 680049

Coperti: Interni 100
Chiusura: lunedì; a pranzo
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Quanti ricordi legati a quell'insegna: Coccolino. I primi aperitivi di acciughe e baccalà sottopesto con il Trebbianino delle mie colline. I dialoghi con babbo Pietro – quanto mi manchi, quanto mi sei mancato, quanta struggente amorevole nostalgia nel ricordare i tuoi

occhi celesti, la sigaretta accesa, e tu che mi conducevi per mano a diventare adulto, opera purtroppo interrotta dal destino, ma Coccolino è stata nei tuoi racconti nelle nostre rare frequentazioni una tappa del mio crescere, del tuo accudirmi, del nostro immenso volerci bene, ciao babbo Pietro – le nostre pretenziose adultità da adolescenti. Ecco ogni volta che torno nella mia via: Leonardo da Vinci che i cecinesi, quelli pochi rimasti, chiamano ancora via di Marina Vecchia, vedo Coccolino – che in origine non stava lì, ma davanti al monumento della Maremma Assetata, in un corridoione quasi attiguo ad un altro indirizzo dei miei affetti, la Trattoria Senese che si è spostata pure lei – e il cuore sobbalza: per metà è festa, per metà è mesta sensazione. Ma ora per fortuna c'è il sorriso di Grazia, donna di rara abilità gastronomica, di altrettanto rara affabilità e gentilezza d'animo – che manda avanti la cucina di questa enoteca dove la griglia arde in continuazione, dove tutto il mangiare maremmano si squaderna in sentori di genuinità. È ospitato nel fu garage delle autolinee Sforzini e resta un doppio grande androne ingombro di bottiglie, con l'albero dei ventilatori (in ferro battuto) a fare quasi da gazebo indoor, con il grande braciere. È sempre pieno di ragazzi che vanno a scoprire il vino e la ciccia. E io non posso che augurare a Grazia e a suo marito, Daniele, oste perfetto bonario che ha anche il physique du rôle e che sa di vino scegliendo benissimo per comporre una carta ricca di 150 opzioni in stragrande maggioranza toscane, ogni bene. Tra le cose che mangerete vi segnalo crostini, bruschette, carpacci di spada, di salmone, di petto d'oca, di carne salata. E poi c'è il gran piatto di salumi toscani, quello di salumi di Cinta o l'antipasto completo che è un pranzo. Per dirvi l'accuratezza, cambiano prosciutto a seconda delle stagioni: in estate il Parma, dall'autunno alla primavera il toscano. Ottimi i sottoli. A seguire la teoria delle zuppe e delle paste con la pasta e ceci o pasta e fagioli, con le pappardelle al cinghiale, con i ravioli maremmani. Il

piatto forte sono le carni. Potete avere l'entrecôte di bufalo, di Angus o di bisonte. Oppure la tagliata panzanese (le carni sono di Dario Cecchini) o di struzzo. Oppure arrosticini e spiedini. E ancora la tagliata di Cinta Senese o la grigliata mista di Cinta e manzo. Provatela, è buonissima ma le porzioni sono da carrettieri! Se proprio non vi va la ciccia, ecco lo stoccafisso con le patate. Se volete sentire la Maremma, ecco il cinghiale con le olive o la trippa. I contorni ovviamente sono i toscanissimi: fagioli, verdure in griglia, patate al forno, mentre per i dolci si devia verso crema catalana, torta di frutta, cheesecake che in realtà è un Mascarpone. Tutto il resto è sapore di sentimento. Anche il mio, che vi consegno, cari lettori, con la fragranza di una tavola di famiglia.

Trattoria Senese

via Diaz 23, 57023 , Tel. e fax 0586 680335

trattoriasenese@yahoo.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 50 euro

Torno con il cuore a riscaldarmi in momenti di intimità domestica, di affetti veri, di buone cose. Torno adesso che ne scrivo, lontano da loro, a rigenerare l'amicizia, a sentirla

palpitare, a vivificarla nell'intrecciare racconti. E c'è sempre profumo di buono in questo incedere di minima nostalgia, e c'è sempre desiderio di casa. Ho la fortuna di non essere un critico gastronomico, ma di raccontare ciò che mi capita mangiando. Ho anche la buona sorte di avere sintonia con persone che valgono la fatica che fanno, che sanno la necessità di essere costantemente coerenti, di essere se stessi non per piacere, ma per produrre piacere. Il piacere della tavola, del convivio, dell'amicizia. Dell'autenticità di un messaggio che passa dalle parole, ai gesti, ai sapori. Certo mi si potrebbe ricusare per legittima suspicione ogni volta che parlo di Gemma, di Piero, di Silvia, di Antonio e di Alessio, quel folletto che cresce, che diventa sempre più ometto e che è l'ultimo, eterno amore di tutti. Anche dei clienti che sanno che questa è una famiglia dove si va a mangiare l'ottimo frutto del mare come se si bussasse a casa di amici. Ho detto che mi si potrebbe ricusare. Ma io non giudico, racconto, e così da testimone che ha giurato sulla Bibbia dell'onestà intellettuale vi dico: la Trattoria Senese è uno dei migliori ristoranti di pesce d'Italia se per ristorante di pesce si intende una tavola dove il pescato è quello della notte, se si intende che qui non ci sono fronzoli, ma solo sostanza, se confrontate i prezzi di Piero con quelli di tutte le altre tavole che sono in grado di farvi mangiare gamberoni rossi, vivi, scampi che sanno di scoglio, triglie di un rosso Babbo Natale e poi carpacci di spatola, di ragno, di ricciola che profumano ancora di salsedine. E sono anche in corrispondenza di intenti intellettuali con Gemma che è fiera, battagliera, consapevole che ha sulle spalle una tradizione di tavola per la gente che rimanda all'Ottocento. Con una donna che è solida come un cavallo maremmano, scattante come un puledrino arabo, gentile come lo sguardo di una cavalla della Camargue. Parlo di cavalli perché sono la passione di Gemma così come le biciclette sono l'amore di Piero, che ha sudato da professionista le strade del Giro e quelle di tutte le

corse classiche. Aveva buona gamba, oggi ha buona testa e mani d'oro in cucina questo gigante dagli occhi di cielo che tiene a balia Paolo Bettini così come da gregario sudava per i campioni. Mi dice Gemma ogni volta che ci vediamo: «Carlo è dura, ma io non mi piego. Non me ne frega niente dei giudizi di quelli che vorrebbero ricevere prima di dare. Non scrivano di me, non parlino di noi. Io ho i miei clienti, con loro mi apro, a loro cerco di dare quella po' di felicità che può venire da un buon desinare». Sì, Gemma è così. Siamo simili, siamo maremmani, siamo gente che non dà credito al compromesso, ma fa credito agli uomini. È di questo sentire che vi voglio parlare mentre penso al mio tavolino tondo nell'angolo della saletta con i toni albicocca, i lampadari di cristallo soffiato e quel profumo di pesce che mi pervade. La Senese è una culla di buono. Buono come il miglior piatto di crudo che possiate gustare, irrorato da un extravergine che è piccante e dolce. Piero e Gemma hanno il culto dell'olio, hanno il culto dell'ospitalità e anche Silvia e Antonio ormai sono diventati perfetti nel gestire la sala. Poi vi dirò che c'è una serie di antipastini caldi e freddi invidiabile, che c'è un piattino di seppioline grigliate con i fagioli che mi fa impazzire, che qui c'è un fritto di paranza o di neonata di calamari che è unico, che gli gnocchetti al pesce incantano, che il pescato del giorno, spesso anche pesce azzurro, al sale, alla griglia, al forno con le verdure è sempre impeccabile. Ma certo non mi stancherò mai di gustare il risotto al nero, di farmi invadere i sensi dagli spaghetti al sugo di mare, di finire in dolcezza con la sfoglia alla crema, con i gelati, con le creme di castagne, con le perizie pasticciere di Piero che è ghiotto e perciò ai dolci dedica una speciale affezione. Tutto alla Senese è un piccolo inno alla bontà. Anche la cantina ridotta mantiene una filologia di scoperta e di sorpresa e di perfetto accordo con ciò che arriva nel piatto. Ma c'è qualcosa di speciale che davvero non troverete altrove. È il cuore che batte sotto il

grembiulino di pizzo di Gemma. È un cuore sincero in un posto dove la sincerità è una regola di vita ed è il sapore dei piatti. Gemma e Piero offrono uno sconto del 5% ai nostri lettori che si presenteranno con la nostra guida nell'edizione 2011.

CHITIGNANO (AREZZO)

Osteria Panta Rei

via La Casa 71, 52010 , Tel. e fax 0575 591500

osteriapantarei@virgilio.it, www.osteriapantarei.it

Coperti: Interni 60; Esterni 30
Chiusura: lunedì; a pranzo, tranne prefestivi e festivi
Ferie: 15-20 giugno, 1-15 settembre; 27 dicembre; 3 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Chissà se Federico, per tutti è il Mazzi che cucina, e Carla, la "citta" del Gennaioli che è maritata col Mazzi, si sono mai chiesti il significato recondito del nome che hanno imposto al loro "fortino di resistenza gastronomica". Me lo domando mentre ridiscendo lieto da

Chitignano assaporando il felice Casentino: luogo di foresta e di quasi montagna, luogo di mito e mistico, casa del bello. Forse il naturale più bello del già bellissimo comprensorio aretino. E mi torna in mente il mio professore di filosofia al Liceo, il Giorgetti, che ci massacrava con la disputa tra Eraclito e Parmenide: divenire o essere, questo è il problema? E da lì partiva una disputa infinita sul senso del tempo, su Sant'Agostino, se siamo destinati a vivere comunque hic et nunc o se l'essenza non sia imperturbabile allo scorrere e dunque eterna. Quanto ci sarebbe da ragionare e quanta segreta nostalgia c'è ora in fondo al cuore per quegli anni in cui ci dicevamo, teste un po' matte e libere, teste ingombre di questi pensieri pensosi, "siamo realisti, chiediamo l'impossibile". Già Eraclito si era posto il quesito dell'impossibile: ci si può bagnare due volte nello stesso fiume? Panta rei, tutto scorre. Forse non è neppure farina del suo sacco questa espressione, almeno nei frammenti di Eraclito non ce n'è traccia, ma è certo che il divenire era per lui assai più intrigante dell'essere. Per paradosso – che tanto piace ai filosofi – invece l'Osteria Panta Rei è piuttosto un luogo dell'essere che non del divenire. A meno che con il divenire noi non codifichiamo un controtempo, un risalire possibile verso l'origine. Come se volessimo bagnarci non nel fiume che va verso il mare ma nell'acqua che ritorna alla sorgente. Perché qui tradizione, territorio, antiche ricette, stagioni agricole sono l'essenza. E il divenire allora? Boh. Sono ancora qui che mi arrovello... Vedete che scherzi può fare una bottiglia di Crognolo, del mio amico Antonio Moretti cavata dalle vigne di Setteponti, se è stata accompagnata da un prosciutto del Casentino, un abbuciato (è un Pecorino), un paio di crostini di fegato, una bruschetta con l'olio del Valdarno e poi un tortello di borragine, una lombatina di coniglio farcita con gli spinaci e una "palla di neve" fresca di pinoli, miele di castagno e mirtillini, che però è stata accompagnata da un vinsantino (mi pare di Santa

Vittoria o era quello del Baracchi, mah...)? Che paese è l'Italia! Perché trovi due che stanno attaccati al Casentino e hanno messo su questo luogo di delizie, generando anche minime economie locali perché si riforniscono solo da produttori di zona che peraltro abbondantemente citano nella loro carta, e li massacri dalle tasse tanto che mi dice Carla: «Guarda che qui si resiste per passione, perché se fosse per i conti, tra la gente che non spende più e quelli della Finanza che ti tengano il fucile puntato sarebbe da chiude, sarebbe». Poi però facciamo appelli governativi sul turismo. E contemporaneamente sai che il valore di queste esperienze sta nell'agricoltura di specialità che consente di degustare qui a Panta Rei il farro, i grani antichi, i caci, la Chianina, il maiale grigio, ma all'agricoltura la tiene col bastone della burocrazia e l'effimera promessa della carota dei contributi, e poi versi denari a Pomigliano d'Arco per produrre auto come se quelle che abbiamo non bastasse che inquinano, che consumano petrolio. Guardo il Casentino da Panta Rei e dico: ma se qui la gente smette di badare la terra, tutta questa meraviglia che fine fa? Panta rei, ma stavolta succederebbe in maniera rovinosa, a valle. Oh, la sto facendo lunga. E allora vi racconto che Panta Rei è un'osteria come Dio comanda dove si mangia tutto il casentinese possibile. Tra le specialità più richieste troverete: gnocchi al forno, ravioli di castagne, flan di cardi con Fonduta al Pecorino, in primavera gnocchi verdi e gialli, Ricotta al forno con salsa di spinaci, ravioli di Ricotta e patate con carciofi e tartufo e in estate tagliolini alle erbette, ravioli di borragine, fiori di zucca ripieni, palla di neve (questa ricetta insieme a quella dello sfilato di Chianina la trovate nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Tra le altre proposte che troverete in carta, senza dimenticare che in stagione qui trionfano funghi e tartufi oltre alle farine di castagne, vi segnalo tra gli antipasti quello del Casentino (composto da prosciutto, salumi, Pecorino, bruschette), quello

rustico (con Pecorino, miele e noci), il vegetariano (con verdure grigliate, bruschette, sformato, pomodoro ripieno e sottoli) e poi fettunte, Ricotta al forno con salsa di spinaci e basilico, carpaccio di carne Chianina con rucola e Grana, pane del casentino con tre grandi oli italiani in degustazione, sformatino di cardi su salsa ai formaggi, tortino di polenta ai porcini su Fonduta di Pecorino. Tra i primi: gnocchi di zucca con Fonduta di Pecorino o di patate con formaggi e tartufo, ravioli di castagne con pancetta croccante noci e rosmarino, tortellini in brodo di Chianina, tagliatelle anatra e porcini o ai mirtilli e sugo di capriolo. E tra i secondi davvero buoni sono: tagliate, Fiorentine, sfilato di Chianina, filetto di maiale, lombata di coniglio nostrano ripieno con cupola di fagioli zolfini, coniglio fritto, baccalà rifatto alla fiorentina. La carta dei dessert è sconfinata, vi consiglio: mousse di gianduia con crema inglese, bavarese di pere con cuore di cioccolato fondente. La carta dei vini privilegia com'è giusto i produttori della Strada del Vino Terre di Arezzo, poi i migliori toscani e qualche incursione tra i grandi esteri (circa 120 etichette). Vasta la proposta dei vini a bicchiere. Il menù ovviamente è stagionale e cambia in continuazione. Se avete voglia di assaggiare di tutto vi consiglio il menù degustazione Strada dei Sapori del Casentino a 25 euro. Ma poi sostate qualche ora. Perché ripigliare la strada è dura. Anche se Panta Rei, tutto per l'appunto scorre.

CORTONA (AREZZO)

Locanda del Molino

località Montanare 10, 52044 , Tel. 0575 614016, 0575 614054 , Fax 02 00665002

info@locandadelmolino.com, www.locandadelmolino.com

Coperti: Interni 50; Esterni 40
Chiusura: martedì a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Un casale di campagna ristrutturato, completamente in pietra, come quelli che i nostri nonni erano abituati a vedere spuntare nel verde delle colline. Qui risiede la tradizione toscana. Ambiente rustico e molto accogliente, dai toni caldi e dai lumi di candela che rendono il tutto così magico ed affascinante. Arredi mantenuti in legno, tipico tovagliato da locanda, ma con un tocco di eleganza. Il camino acceso in inverno nella saletta d'aspetto, la piscina in giardino e qualche camera al piano superiore danno completezza all'offerta gastronomica proposta dalla cordialissima chef patronesse Silvia Regi Baracchi. Paesaggio bucolico, a dire il vero, quello che lo sguardo memorizza: la natura di una valle attraversata da un torrente – l'Esse – che una volta faceva girare le pale del molino adibito a frantoio. Siamo nel cuore della Toscana autentica. La cucina di Silvia segue i criteri di stagionalità, qualità e freschezza, che si traducono in pasta e dolci fatti in casa e in ricerca di materie prime di

alto livello. Tra le specialità tagliatelle con sugo di coniglio, fritto misto di pollo, agnello, coniglio e verdure, agnello in fricassea, gnudi di Ricotta all'ortica conditi con burro e salvia o con pomodoro fresco, dessert agli amaretti per finire. Però qui ogni giorno ha il suo gusto e il suo piatto tipico; dunque il martedì il menù recita bollito misto in inverno e verdure e legumi in estate; il mercoledì trovate pesce di mare; il giovedì trippa alla cortonese; il venerdì baccalà alle erbe della Val di Chiana; porcellino in vari modi il sabato; e dulcis in fundo la domenica pasta al forno e il tradizionale girarrosto. Buona la carta dei vini con una settantina di etichette. Si organizzano anche corsi di cucina toscana su richiesta e cene a tema con degustazioni di vino. Nella bella stagione è incantevole cenare all'esterno sul terrazzo, dove si gode di uno stupendo panorama su tutta la Val d'Esse.

Ristorante La Bucaccia

via Ghibellina 17, 52044 , Tel. e fax 0575 606039 , Cell. 335 5369535

info@labucaccia.it, www.labucaccia.it

Coperti: Interni 28; Esterni 9
Chiusura: lunedì solo in inverno
Ferie: 15-30 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 30 euro
Menu: vegetariani

Non vi sarà difficile trovare La Bucaccia, sempre che la sindrome di Stendhal che sicuramente vi farà avere la vertigine del bello, della storia, del tempo qui a Cortona vi lasci riorientare, perché basta costeggiare il Comune e scendere di qualche passo verso la Porta Bifora, di origine etrusca. Qui troverete, in un antico palazzo medievale, una sorta di cantina tutta in pietre quasi ciclopiche, deliziosa nell'ambientazione con tavolinetti dove le tovaglie sono linde e pinte, ricordi della civiltà rurale, bottiglie e un'accoglienza davvero di rara squisitezza. Agostina Frivoli (anche chef) e il marito Romano Magi (hanno creato un antipasto che si chiama Gambero Rozzo in onore dell'ex titolo di questo libretto per dirvi quanto condividono la nostra gastrosofia) sono ristoratori di vecchio stampo: sanno interpretare il territorio, la tradizione e la stagionalità mettendo però l'ospite al centro del loro interesse. E agiscono la cucina come un impegno culturale, tant'è che organizzano periodicamente corsi dove insegnano a riprodurre antiche ricette. Sono più o meno le stesse che troverete squadernate in un menù mutevole che si avvantaggia di ingredienti ben selezionati secondo stagione, pasta, pane e dolci rigorosamente fatti in casa, carni di razza Chianina IGP, di Cinta Senese, salumi toscani, oli extravergine di oliva DOP e vasta selezione di Pecorini locali. Il tutto è accompagnato da una serie di carte (degli oli, degli aceti, dei formaggi) che dimostrano con quanta professionalità e cura i titolari si impegnano a dare sempre di più, in qualità e varietà. E a testimoniarlo sta il fatto che La Bucaccia è il solo ristorante di Cortona, e uno dei sei in tutta la provincia a potersi fregiare della certificazione di ristorante tipico aretino rilasciata, dopo severissimi controlli, dalla Provincia, nell'ambito del progetto qualità totale del territorio. Tra le tante proposte si segnalano le paste fatte in casa, alcune incursioni nella territorialità più aderente come la trippa, le carni in griglia, l'ottima scelta di salumi e formaggi, la ribollita, i pici e i ravioli

di Cinta Senese e cavolo nero. Per accontentare un po' tutti Agostina e Romano hanno inserito anche diversi menù: c'è quello degustazione a 35 euro, quello per bambini a 15 euro, quello vegetariano a 20 euro, quello tipico a 30 euro e infine quello medievale a 25 euro. In cantina un'ampia proposta di vini, circa 480 di cui 60 della Strada del Vino Terre di Arezzo. Francesca, la figlia, che aiuta in sala è perfetta sommelier ma vi potrà anche guidare attraverso una degustazione di formaggi di pecora, di capra e di mucca come Pecorino, Ricotta, Mozzarella, Stracchino Primosale, Raviggiolo. Con il fascino della storia a fare da contorno a cenette a lume di candela cullati dalla poesia del cibo.

Taverna Pane e Vino

piazza Signorelli 27, 52044 , Tel. 0575 631010 , Fax 0575 651093 , Cell. 347 3493583

taverna@pane-vino.it, www.pane-vino.it

Coperti: Interni 65; Esterni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: seconda metà di gennaio; seconda metà di giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

È davvero un luogo di piccole ricercatezze gastronomiche. E del resto la sua vocazione annonaria è testimoniata dal fatto che al mattino nell'androne che si apre proprio in faccia al Museo Etrusco ancora i venditori d'erbe tengono mercato. Troverete sotto le volte

tavolinetti in legno massiccio, ammattonato alle pareti con le volte a crociera, piancito in cotto e tante bottiglie, tante casse di vino a fare da affiche. L'ambiente è caldo e invita alla degustazione, il servizio molto cordiale. E diciamolo subito: i prezzi non sono da capogiro come da qualche parte a Cortona, che sfrutta commercialmente (con ricarichi talvolta pesanti) il suo fascino di gioiello della Storia e dell'architettura. È anche un luogo di cultura gastronomica, ed enoica in particolare. In cantina ci sono oltre 950 etichette! Se vi fate guidare dal patron Arnaldo Rossi, gran cultore di Bacco, potreste scoprire qualche bottiglia di piccoli produttori del territorio aretino e senese capaci di incantarvi. La cucina – che cambia significativamente in base alla stagione – offre sia stuzzicherie d'autore sia un menù completo di tradizione e di territorio officiato da Oliviero zoccoloni. Per cominciare si può scegliere uno dei tanti taglieri: da quello del Fattore (prosciutto, salame, finocchiona e Pecorino fresco) a quello della Montagna (prosciutto affumicato del Casentino e selezione di Caprini: una delizia), dal piatto del Porcobrado (salumi di Cinta Senese e prosciutto toscano DOP) al delizioso piatto dell'orto con una proposta davvero invitante di sottoli prodotti artigianalmente. Vastissima la scelta delle bruschette (Ricotta e pomodoro, alici e pomodoro, fagioli e aringa affumicata, Scamorza e radicchio, pomodori secchi e Pecorino, lardo di Colonnata). Poi tutti i Pecorini al forno e ancora i primi che sono la ribollita, la zuppa di farro e ceci, la pappa al pomodoro, i pici alle molliche (che è il primo della casa), i ravioloni casentinesi con patate e pomodorini, gli gnocchi di farina di castagne al ragù bianco di faraona e tartufo, gli stringoli con zafferano, pancetta e Pecorino di Fossa. Tra le sfiziosità ecco le alicette fresche con cipolla di Tropea su letto di finocchi e arance, il finto tonno di Cortona con fagioli e cipolla (è un piatto di carne), il carpaccio marinato di Chianina e quello di pescespada affumicato. È stato inoltre inserito un capitolo sulla

Chianina: tartara di Chianina con olive e capperi, carpaccio marinato di Chianina con finocchio e Pecorino e dei bocconcini di Chianina (la ricetta la trovate spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) in più ampia è la scelta di verdure, con fagioli cannellini, insalate pinzimoni insaporiti dall'olio del Castello (dall'oliveto di proprietà). I dolci li prepara la signora Isolina: cantucci serviti con Vin dolce, crema calda con zucchero di canna e biscottini, torta di cioccolato Pistocchi e una tortina di pasta frolla fatta in casa che davvero merita attenzione. In inverno il giovedì degustazioni di vino alla cieca. Per i bambini a 8 euro lo chef propone bruschetta al pomodoro, prosciutto crudo e Pecorino dolce, gnocchi al pomodoro. Potete degustare anche il vino, oltre all'extravergine di produzione dell'osteria. Un debutto che ha impressionato molti cultori di cose gourmand per la finezza e la qualità.

EMPOLI (FIRENZE)

La Panzanella

via dei Cappuccini 10, 50053 , Tel. 0571 922182 , Fax 0571 72845

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: sabato a pranzo; domenica

Ferie: variabili; Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Conduzione familiare e ricette di territorio sono gli ingredienti di base di questa trattoria dove il conto è leggero e la cucina sapida e ben fatta. In estate si può mangiare anche all'aperto nel piazzale davanti al locale. Matteo e Sabrina, i titolari, consigliano di iniziare con il classico tagliere di salumi, le bruschette o la fettunta, per poi passare alla zuppa toscana, alla ribollita, alla panzanella o alla pappa al pomodoro. Se amate le paste fresche artigianali optate invece per ravioli, tagliatelle o gnocchi conditi con sughi di cacciagione o ai funghi. Per secondo in menù trovate delle discrete carni alla griglia, il piccione, il coniglio, il galletto, lo spezzatino di patate e la classica bistecca alla fiorentina, trippa, peposo, cinghiale in umido. Buoni anche i dolci della casa: crostate della nonna, torte di frutta e di mele (cambiano ogni giorno). La carta dei vini è in crescita, ha una quarantina di etichette in prevalenza toscane, più vino della casa sfuso rosso e bianco. Attenzione agli orari di chiusura: a pranzo si mangia fino alle 14,30 e la sera alle 22 il fornello è spento.

FIRENZE

Al Tranvai

piazza Torquato Tasso 14/r, 50124 , Tel. e fax 055 225197 , Cell. 339 4100936

info@altranvai.it, www.altranvai.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì a pranzo; domenica
Ferie: variabili durante le festività natalizie
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: celiaci

Il nome deriva dal fatto che in piazza Torquato Tasso c'era la vecchia fermata del tram e il locale, non a caso, è arredato nello stile di una vecchia vettura del tram fiorentino. Un'atmosfera molto familiare, vi può capitare infatti di mangiare in lunghe tavolate anche con persone a voi sconosciute o in piccoli tavoli. La cucina di Graziano Scorteccia, chef oltre che proprietario assieme a Telemaco Putzolu, è casalinga e genuina. Ci si viene per assaggiare la ribollita, l'acquacotta servita secondo tradizione con la fetta di pane tostato e l'uovo in camicia, la pappa al pomodoro, l'ottimo baccalà alla livornese; buone le carni alla griglia, la trippa, l'inzimino, lo spezzatino e il lesso con le cipolle. Tutto è preparato solo con olio extravergine locale. Da assaggiare i dolci della casa come le crostate, la torta noci e fichi e l'ottima torta al cioccolato e pere; per finire con una buona scelta di distillati. In cantina una quindicina di etichette di vino da abbinare a questi piatti toscani che sono interpretati anche secondo le esigenze dei celiaci. Non lontano da Ponte Vecchio, il che non guasta. È il posto giusto per una serata da Amici miei. E nel lessico fiorentino Al Tranvai è

un luogo delle identità.

All'Antico Ristoro Di'Cambi

via Sant'Onofrio 1/r, 50124 , Tel. e fax 055 217134

info@anticoristorodicambi.it, www.anticoristorodicambi.it

Coperti: Interni 130; Esterni 70
Chiusura: domenica
Ferie: 1 settimana intorno a Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Non vi fate venire in mente strane idee: tra l'autore di questo libro e i gestori di questo storico locale fiorentino non v'è parentela. Tuttavia non posso non notare con soddisfazione, e perciò ringraziarli di cuore, che Fabio e Stefano – titolari mentre in cucina opera Colombo – hanno deciso di praticare uno sconto del 10% a tutti coloro i quali si presenteranno nel loro locale con la nostra guida in mano. A parte questo, motivi per andare All'Antico Ristoro Di'Cambi ce ne sono a iosa. Per me ce n'è uno in più: l'assoluta fede viola! Qui tifare Fiorentina – lo so, il calcio ormai esonda, ma che ci volete fare, a Firenze lo hanno anche inventato – è un prerequisito, una sorta di elemento aggiunto al DNA. Non a caso il Violone, vino prodotto per celebrare l'undici di Prandelli, è tra le prime bottiglie che troverete. Il Ristoro di oggi è l'evoluzione di una bottiglieria, osteria che sfamava e

dissetava i renaioli d'Arno. E infatti si trova nel cuore di San Frediano dove, se prestate orecchio ai ricordi, si sentono bene le atmosfere pratoliniane. Dei decenni trascorsi resta il grande bancone dove fanno mostra di sé le bistecche alla fiorentina, le finocchione, i prosciutti (ne pendono anche a decine dalle rinascimentali volte a mattoni) e i Pecorini che delizieranno parte del vostro mangiare. Niente tovaglie, ma immensi tavoloni in legno massello per gustare, in una cornice assolutamente fiorentina, i piatti della più stretta tradizione della città del giglio. Tra le specialità più richieste predisposte da Colombo ci sono: ribollita, pappa al pomodoro (potete trovare la ricetta scritta nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), tagliatelle al cinghiale, penne salsiccia e cavolo nero, trippa alla fiorentina, melanzane alla contadina, carciofi e fiori di zucca ripieni, pollo e coniglio fritto, tutte le frattaglie e dei salumi di altissima qualità. I dessert: sfogliatine di mele con crema calda, tiramisù e una buonissima torta al cioccolato. Il tutto annaffiato da una cantina con 110 etichette prevalentemente toscane. Sconto del 10% a chi si presenta con la nostra guida in mano!

Antica Trattoria "da Tito" dal 1913

via San Gallo 112/r, 50129 , Tel. 055 472475 , Cell. 339 7697747

info@trattoriadatito.it, www.trattoriadatito.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: domenica a pranzo
Ferie: 24-26 dicembre

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Risorge una trattoria istituzione di Firenze: da Tito. Era il luogo del bollito, della trippa, della bistecca, della ribollita. Era l'indirizzo dove si andava a cercare isole di fiorentinità. Dopo Tito, il figlio Silvano l'ha gestita per oltre mezzo secolo. Poi il passaggio di mano, il cambiamento di rotta verso menù turistici. Infine ecco arrivare da Punta Ala, da quello che è considerato il ristorante dei Vip, Buba, Bobo. Non è un gioco di parole. Bobo, alias Giordano Gianluca, un ragazzone con precise idee gastronomiche in testa, è il figlio dei titolari della tavola maremmana e si è aperto un suo spazio a Firenze rilevando da Tito. Ma ecco la capacità, e anche l'umiltà, imprenditoriale: ha chiesto a Silvano, a novanta anni suonati, di raccontargli le vecchie ricette, di riannodare il filo della continuità. Bobo si è sistemato per metà in cucina e per metà nella gestione; è lui che fa la spesa e ai fornelli ha chiamato accanto a sé altri due giovani chef: Antonio Riccio che si occupa dei primi e Francesco Gualtieri che sta ai secondi. I dolci se li spartiscono. La linea gastronomica è stata il ritorno alla tradizione più pura di Tito. Il locale è grazioso: ha una prima sala d'ingresso con il bancone in stile bistrot, una vetrina con bottiglie d'antiquariato, le affiche e le foto alle pareti. Nella seconda sala, sui toni del giallo, sono allineati come in una sorta di ampio corridoio i tavolinetti. Ovunque bottiglie, griffe dell'enologia sui coperchi delle cassette, i coppi toscani a fare da scansia. Insomma un ambiente gradevole e intimo. Bobo mi spiega: «Sai, io voglio fare solo il ristorante di una volta: pochi piatti, ma eseguiti benissimo. E poi andiamo incontro al cliente con la proposta di pranzo a menù fisso. Ti dico che ci stiamo specializzando nella cucina del riuso». Proprio come Tito comanda! E allora

vediamo quali sono queste specialità. Intanto tutti i mercoledì c'è il lesso e tutti i venerdì la cucina di pesce. Poi per il resto della settimana si gustano buoni salumi, un formaggio stupendo che viene da un caseificio artigianale di Bagno a Ripoli con diverse confetture, la pasta fatta in casa che è condita con i funghi, col sugo di salsiccia, con il lardo di Colonnata, i pici al ragù di capriolo e Pecorino di Grotta, i tortelli di patate allo stufato (fondo del peposo), la zuppa di cavolo e fagioli, le pappardelle al cinghiale, i ravioli zucca e Caprino, gli spaghetti ai pomodorini (ovviamente secondo stagione). Tra i secondi il peposo all'imprunetina, lo stinco di maiale al forno, la trippa, il lesso, la tagliata di manzo, il filetto al Chianti Classico e radicchio rosso e il coniglio alla medievale (potete scoprire i segreti della ricetta nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). E per chiudere molti dolci al cioccolato, alla crema, alla frutta e gli immancabili cantucci. La cantina per ora ha 150 etichette solo toscane, ma è destinata a crescere. A pranzo c'è un menù a 10 euro con la scelta di tre primi e tre secondi indicati sulla lavagnetta, oppure un piatto unico che è davvero abbondante. Per tornare alle antiche maniere di Tito. Chi si presenterà con la nostra guida in mano riceverà uno sconto del 10% sul prezzo totale.

Da Burde

via Pistoiese 154, località Peretola, 50145 , Tel. e fax 055 317206 , Cell. 055 311329

info@daburde.it, prenotazioni@daburde.it, www.vinodaburde.simplicissimus.it, www.daburde.it

Coperti: Interni 130; Esterni 30

Chiusura: domenica e tutti i festivi; a cena, tranne venerdì
Ferie: 1 settimana variabile in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Col giovane Andrea, il sommelier di famiglia, con non infondate ambizioni di winewriter sui vari blog – compreso il suo –, dove magari dovrebbe trovare un po' più di misura, se ne discuteva tempo fa. Sul senso della comunicazione enogastronomica. E siccome lui come tutti quelli che sono stati allevati al conformismo dei cattivi maestri dell'enogastronomia mi aveva se non in dispetto almeno in sospetto, mi ha fatto piacere schiarirgli le idee e devo dire, con onestà intellettuale, che alla fine ci siamo trovati più o meno dalla stessa parte della barricata. E del resto come fai a chiamarti Gori, a vivere dentro Burde, a cibarti di Burde e non pensare che la cucina ha un'anima antica e che quest'anima la devi rispettare, esaltare, amare? Andreino, datti pazienza: le texturas faranno anche scena, ma la ribollita fa di sicuro cena! E lo stesso vale per il vino. Me ne occuperò in un libretto che dovrebbe uscire a fine anno in cui pongo un discrimine come nella Storia: per le italiche bottiglie esiste l'era a.C. e l'era d.C.? Ma il Nazzareno non c'entra. Esiste l'era avanti Cotarella (Riccardo) e dopo Cotarella. Se volete spiegato l'arcano: appuntamento in libreria. Ma Andrea che certo mi legge capisce. Voglio dire che anche sul vino quelli belli da profumeria e falegnameria hanno rotto i cosiddetti. Torniamo a rivalutare anche il Trebbiano? Magari contentiamoci di un Sangiovese (vero) che sarà anche "palliduccio", ma in quanto a ignoranza per pulire la bocca da una lepre in dolce e forte e non ha rivali! Il piccolo chimico, in cucina come in cantina, è roba da eterni Peter Pan. Noi toscani (vero,

famiglia Gori?), siamo un po' cresciutini e ci garbano le cose che hanno nome cognome e si sa da dove vengono. Esattamente quello che si mangia da Burde, che si trova da Burde, che si respira da Burde. Che è un posto unico e forse uno dei presidi più solidi di tradizione e toscanità. Lo mandano avanti i Gori (Mario e Giuliano), in cucina ci hanno messo Paolo (è il figliolo di Mario cosicché Giuliano è il su' zio) e in sala sgambetta il fratello Andrea. Vi ho raccontato mille volte cosa si mangia: di sicuro ribollita, bollito, Gran Pezzo e bistecca. E non si sbaglia. Si beve benissimo (anche a bicchiere). E se volete saperne di più leggete il seguito. Esordì Burde come fiaschetteria – è uno dei Locali Storici – e conserva ancora quell'allure, perciò sedersi a questi tavoli significa ripercorrere un pezzo di storia. E furono gli zii dei Gori a portarlo avanti: il Barducci, l'Egiziano che era appunto Burde. Da quella tradizione di famiglia ora Paolo ripesca a piene mani. E in tavola fa arrivare la trippa in zimino, la farinata col cavolo nero (questi primi due piatti li trovate spiegati nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), la pecora in umido, i pesci poveri, la carabaccia; la minestra "rosa" sta riprendendo il suo colore, e anche il castagnaccio è cresciuto in altezza, proprio come quello che faceva l'Irene (la moglie dell'Egiziano) e che le ricordava la sua infanzia, quando bambina andava con la sorella Giulia a raccogliere castagne nella Svizzera Pesciatina e poi tornava a casa con una balla di marroni come compenso per l'opera svolta. Nel resto del menù si trova una delle migliori Fiorentine che vi sia dato di mangiare accanto alla francesina (lesso rifatto con le cipolle), evidente ricetta del riuso. Il menù di Burde cambia ovviamente secondo le stagioni (e anche secondo mercato) ma alcuni piatti sono dei must come fegatelli di maiale nella rete, carne alla brace, umidi, stracotti, fagioli al fiasco. A chiudere i dolcetti secchi da gustare con il Vinsanto e alcuni dessert della casa da urlo come lo zuccotto e il castagnaccio. La cantina

come ovvio è imponente (400 sceltissime etichette), egualmente raffinata la proposta dei distillati. Della serie: o c'è da Burde o in Toscana non s'è mai visto. I Gori confermano lo sconto del 5% per i lettori che si presenteranno con Il Mangiarozzo 2011. Grazie!

Da Nerbone Due

Mercato Centrale di San Lorenzo, 50123 , Cell. 339 6480251

Coperti: Interni 60
Chiusura: domenica; a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 12 euro

Siamo nel regno del lampredotto, siamo in mezzo al popolo fiorentino, siamo al Mercato Centrale di San Lorenzo. Ci passa tutta Firenze e tutta Firenze conosce Da Nerbone. Il nuovo titolare Fabio Giolli è al banco, insieme ad Alessandro e Loriano, mentre in cucina c'è il tunisino Slim Chtioui (lo chef, socio di Fabio), che ormai sa preparare alla perfezione tutte le specialità del mangiare fiorentino. Qui si trovano infatti i veri panini con il lampredotto, con il roast-beef o con il bollito, quasi una rarità nella Firenze turistica; ma si possono mangiare anche piatti caldi: crostini, pappa al pomodoro, minestrone di farro, pappardelle al capriolo o al cinghiale o all'anatra, pasta e fagioli, riso e cavolo, risotto ai funghi, ribollita, acquacotta, trippa alla fiorentina, spezzatino di manzo con patate (il tradizionale peposo), fagioli all'uccelletto e bolliti toscani, fatti con costoline di manzo

grasse e magre, il tutto accompagnato da salsa verde e sottaceti. Il venerdì si cucina pesce! Vari tipi di risotto di mare (alla pescatora, calamari e broccoli, gamberetti e zucchine), baccalà con patate o seppie con piselli. Qualche biscottino con Vinsanto per concludere alla maniera fiorentina e, da bere, vino al fiasco della casa, a bicchiere o da mezzo litro. Perfetto per pranzi veloci ed economici. Ma attenzione, è sempre superaffollato e chiude alle ore 14.

Il Latini

via dei Palchetti 6/r, 50123 , Tel. 055 210916 , Fax 055 289794

info@illatini.com, www.illatini.com

Coperti: Interni 120
Chiusura: lunedì
Ferie: 24 dicembre-2 gennaio; variabili in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Mentre le rotative staranno stampando questo Mangiarozzo, probabilmente nel settembre fiorentino che profuma l'aria, che fa la città davvero rinascimentale sotto una luce d'universo, che dà all'Arno un incedere sommesso come fosse una liquida sciarpa che avvolge nell'intimità quel contenitore unico di eccellenze dell'umanità che è la mia Firenze, mentre starò urlando "Forza Viola" a Campo di Marte e poi avrò voglia di un piatto di

prosciutto, di una trippa, di un Chianti, di un pane sciapo da affogare nell'olio delle colline di Fiesole, staremo lambiccandoci, felicemente, il cervello per mettere insieme il libro celebrativo del Latini. Staremo chi? Ma i soliti. Torello (Latini), la moglie sua, la sua figliola, il genero che è uno dei maître più intelligenti, efficienti e simpatici che abbia mai conosciuto in vita mia, il professore, al secolo Zeffiro Ciuffoletti che condivide con me l'anima laica e maremmana, e il nostro assoluto maestro: Giacomo, Mino, Tachis. E cosa faremo in conventicola tra un tocco di finocchiona e una bottiglia di Barrua(il solo vino che possa non farsi infinocchiare, figlio anch'esso dell'immenso padre Tachis) e una scaglia di Pecorino? Esattamente quello che da un secolo si compie sotto le volte di questo antro di delizie in via dei Palchetti: uniremo rito e piacere della tavola a convivio di idee. Il progetto è quello di dare corso a due volumi: il primo sulle ricette storiche del Latini, il secondo sulla storia della fiaschetteria che si intreccia intimamente con l'ultimo pezzo della vita ultramillenaria della città. Per scherzo del destino Firenze capitale e il Latini compiono il loro centenario lo stesso anno. E allora come non dare sfogo alla passione bibliofila di Torello, allora come non ripercorrere le intelligenze da Pratolini a Spadolini, da Bo a Paolucci (ne cito solo alcuni) che a questi tavoli si sono date gastronomico appuntamento? Lo faremo e sarà gioia. Ma intanto a voi lettori consiglio di frequentare la trattoria di Torello per penetrare la sfuggente anima nobilissima e popolana di Firenze. Ne ho scritto così tante volte di Torello che non so che altro narrare. È come se dovessi parlarvi della mia consuetudine di affetto che si fa sapore, che si fa appetito anche d'amicizia. Ma sappiate che succederà anche a voi, anche se farete una visita fugace, anche se dovrete aspettare il vostro turno per mangiare nelle tre sale di un edificio che è medievalissimo, che si apre su uno dei chiostri più eleganti e belli di Firenze, ingombre di foto, di affiche, di

biografie illustri, sovrastate da stalattiti di prosciutti che pendono dalle travi, animate da un cosmopolitismo gaio e gaudente. Amo il Latini come amo Firenze: per me quattro sono i punti cardinali di un affetto incontenibile per questa città che mi pulsa nelle vene, che mi costituisce. Sono il colore viola, sono il passeggio da piazza della Signoria a Boboli, sono Santa Croce e sono infine il Latini. Che è un'alcova della mia vita. Lo sarà anche della vostra e non date retta a chi vi dice che qui è tutto affollato, è tutto turistico. Ma di che? Trovatemi eguale qualità nel Gran Pezzo alla toscana, nella punta di petto, nei crostini, nella finocchiona, nella ribollita che è fatta davvero con il cavolo nero! Trovatemi eguale succulenza nella costata di manzo, nella pappa al pomodoro, nei fegatelli con la rete! Trovatemi eguale profumo nelle tagliatelle al sugo, nelle zuppe di farro, nei fagioli da irrorare copiosamente con l'olio di Torello! Ecco, se scoprirete una cucina efficiente, aderente alla tradizione, stagionale ed esaltatrice dell'anima toscana come questa, allora sono pronto a ricredermi. Ma non succederà. Perché unitamente a tutto questo da Torello c'è un'anima che vive e sovrasta: è l'anima della cultura, dell'amicizia, della gentilezza d'animo che rileverete in quest'oste innamorato del vino (la sua cantina è un'opera d'arte: mille etichette, il mondo di Bacco in una dimensione universale ed eterna custodito in uno scrigno architettonico che ha per cemento la Storia e per arredamento il bello assoluto), innamorato del mondo. E che vi farà innamorare del suo mondo!

Trattoria Lo Stracotto

piazza Madonna degli Albobrandini 17/r, 50123 , Tel. 055 2302062

info@trattorialostracotto.it, www.trattorialostracotto.it

Coperti: Interni 45; Esterni 40
Chiusura: mai
Ferie: Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 20 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Piccolo ma accoglientissimo angolo gourmet nel quartiere di San Leonardo a Firenze, quello gestito dai due simpaticissimi e toscanissimi cugini Tommaso e Francesco. Trattoria nata da un'idea e da una passione in comune, tramutate in realtà solo di recente. Parquet, sgabelli al bancone e qualche tavolo. Ma la semplicità del luogo ispira la semplicità e la tradizionalità dei sapori, che si traducono in una cucina casalinga tipica (a prezzi modici, aggiungiamo noi del Mangiarozzo) realizzata dalle abili mani di Andrea Casini. Da gustare assolutamente la pappa col pomodoro, la classica ribollita, gli spaghetti al pomodoro con ciliegini gratinati, la bistecca alla fiorentina, il pollo fritto con verdure, la tagliata e la lombata. Per chiudere in dolcezza, tra i dessert fatti in casa espressi ogni mattina, vi consigliamo la crema catalana, il soufflé al cioccolato o la torta di cioccolato. Discreta la carta dei vini con una settantina di proposte che coprono il territorio nazionale. Su richiesta anche cucina per vegetariani e celiaci.

Trattoria Mario

via Rosina 2/r, angolo piazza del Mercato Centrale, 50123 , Tel. e fax 055 218550

Coperti: Interni 44
Chiusura: a cena; domenica e festivi
Ferie: 3 settimane in agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 15 - 25 euro

Dei fratelli Colzi Romeo (in cucina) e Fabio (a gestire la sala), se chiedete ai fiorentini vi diranno: sono quelli della bistecca. È opinione diffusa sotto la cupola del Brunelleschi infatti che questa trattoria sia il posto della ciccia e della tradizionalità. Oltre alla costata non vi mancheranno mai ribollita, sugo di carne e croccanti patatine che vengono fatte al momento. La famiglia Colzi è da anni una garanzia di qualità e di "fiorentinità", riuscendo a mantenere e tramandare ricette e procedure della cultura gastronomica contadina. Oggi i titolari Fabio e Romeo raccolgono l'eredità lasciata dal padre Mario e dal nonno Romeo, che hanno fondato l'attività nel 1953. Completano lo staff la moglie e i figli di Romeo, Patrizia, Carolina e Francesco. Il menù cambia giornalmente e segue la disponibilità degli ingredienti freschi reperibili sul mercato (è così vero che nel locale non esiste neanche un congelatore!); un must è la braciola in salsa, mentre la proposta canonica del venerdì è quella dedicata al pesce. Gli altri piatti preparati in questo chiosco sempre strapieno del Mercato Centrale di San Lorenzo sono: l'immancabile pappa al pomodoro, la zuppa di cavolo nero e fagioli, la toscanissima ribollita presente spesso in menù, lo spezzatino di stufato e a volte l'antico peposo. Discreta carta dei vini con circa 50 buone etichette toscane e, a mescita, vino della casa e un Brolio. Non si accettano prenotazioni.

GREVE IN CHIANTI (FIRENZE)

Da Padellina

corso del Popolo 54, S.S. 222, località Strada in Chianti, 50027 , Tel. e fax 055 858388

Coperti: Interni 70; Esterni 20
Chiusura: giovedì
Ferie: variabili, 15-20 giorni in gennaio e in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Il sor Daniele vi farà da ambasciatore nella toscanità accomodandovi nei tavoli di Padellina (se ce la fate pigliate quelli in veranda da dove si domina il mondo del Chianti), Rolando in cucina vi farà sentire che la Toscana è un'identità profumata, saporita, elegante perché fa della semplicità un must. Poi assaggerete penne sul gallo, pasta e fagioli, bistecca alla fiorentina, fegatelli da irrorare con una delle 140 etichette di Chianti Classico che compongono la cantina. Il resto è beatitudine di Toscana. E tra i non moltissimi luoghi dove tutto questo ancora si trova c'è indispensabilmente Da Padellina. E non solo perché qui ci sono raccolte oltre 130 edizioni in altrettante lingue della Divina Commedia, e non solo

perché dalle vetrate di questa trattoria rurale davvero si domina gran parte dei Monti del Chianti, e non solo perché allo stesso tavolo potrete trovare guardaboschi, cacciatori e guardie forestali. Perché qui il giglio di Firenze, il Gallo Nero, il discorrere fitto, il recitare a memoria l'Ulisse sono simboli, prassi, gesti e memoria che significano stile di vita. E Alvaro – il deus ex machina di questo ristorante, forse uno dei più bravi a recitar Dante – conduce il ristorante con questo stile. Ma il vero valore aggiunto di Padellina è e resta la veranda. Si dischiude in un giro d'orizzonte amplissimo sullo straniante paesaggio del Chianti e ti sembra – nelle giornate di tramontana, quando l'aria è di cristallo e il sole regala raggi d'intensità inusitata altrove – che le chiome degli ulivi guizzino per l'aria, che le vigne ti vengano incontro, che i cipressi siano sulla rampa di lancio. E qua e là vedi macchie di pietra e di ammattonato e i Monti del Chianti che incombono neroverdi e poi svaporano in un cirro, in un profilo toscano, in un profumo di salvia, di corbezzolo. Questo è il ricordo di Padellina: bellezza di paesaggio, spessore di relazione, cordialità nel servizio e una storia lunga di gastronomia di territorio. Qui infatti si mangia toscanissimo e si beve solo Chianti Classico. Specialità di Rolando il cuoco sono: penne col sugo del gallo, una fantastica bistecca alla fiorentina, pasta e fagioli, selvaggina. Accanto a queste, posto d'onore per il peposo alla Fornacina, la nana muta arrosto, il pollo al Vinsanto nonché i gustosi fegatelli battuti secondo la ricetta dello chef, il tutto accompagnato da un fragrante olio extravergine di oliva rigorosamente chiantigiano. Per finire lo zuccotto fatto in casa, la cassata semifredda e la créme brûlée e i cantuccini col Vinsanto. In cantina 182 etichette di vino e ampia scelta di distillati, tra Grappe, Rum e Whisky. Il locale è irrimediabilmente e autenticamente rustico, ha i muri con pietre a vista e belle tovaglie colorate.

Solociccia

via Chiantigiana 5, località Panzano in Chianti, 50022 , Tel. 055 852727 , Fax 055 82700

solociccia@alice.it, www.dariocecchini.com

Coperti: Interni 56; Esterni 14
Chiusura: lunedì-mercoledì
Ferie: variabili in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Che vi devo raccontare di Dario Cecchini? Che lo adoro. È uno tosto, un chiantigiano DOC, il "macellaio poeta" lo hanno battezzato perché recita Dante con occhi di bragia nonostante i suoi siano cilestrini. Ha fisico da gigante buono, ha voce da baritono, ha sapienza antica nel trattare la ciccia. È un personaggio famoso. Ma attenzione: i riflettori della TV non l'hanno cambiato. Se andate alla macelleria Cecchini a comprare una panzanese (è un taglio di carne inventato da Dario), a provare i suoi sughi, i suoi pesti, i suoi salumi, vi accoglierà con un fiasco di Chianti, un po' di rigatino o di salsiccia o di soppressata e pane sciapo. Ho per Dario un affetto vero. Ci somigliamo perché siamo figli della stessa terra e della stessa carne: la ciccia tosca. Ha fatto una cosa straordinariamente intelligente, una di quelle trovate che se uno fosse un guru del marketing ci diventerebbe miliardario. Dario lo ha fatto per il piacere dello sberleffo, per l'orgoglio della sua terra, per difendere il suo mestiere di

beccaio, per dire: non c'abbiamo la campanella al naso. Ed ecco che due anni fa ha debuttato Solociccia. Mi dice: «Tutti vendano (sic, la declinazione dei verbi nel fiorentino è del tutto personale) le polpette e io che di ciccia campo gli rispondo così». "Così" sarebbe un locale divertente con gran terrazza, attiguo alla macelleria di Dario. Dove si mangia un menù fisso appetitoso, coinvolgente e appagante per pochi spiccioli. E cioè: crostini di sugo all'uso di Natale, fritto del macellaio, ramerino in culo, pinzimonio di verdure dell'orto, schiacciata della Simonetta, pane panzanese, mischianza di fagioli e ceci, ciccia arrosto e ciccia in umido, tenerumi in insalata. Nel menù è compresa acqua liscia o con le bolle, un quartino del vino del Cecchini, il caffè alla moka e il dolcino del Cecchini. E per fare il ruttino l'amaro dell'esercito italiano. Se chiedete altro non c'è e non ci sarà mai. Ma se volete altro forse avete sbagliato a bussare alla porta di Fra Dario. Che vi devo dire? Che l'esperimento è riuscito, che io mi sono ancora di più convinto che il Cecchini è un genio e che, detto proprio alla toscana, se non vi garba è colpa vostra.

GROSSETO

Gli Attortellati - Ristorante Rurale

S.P. 40, via Trappola 39, 58100 , Tel. 0564 400059 , Cell. 328 4572663

Coperti: Interni 100
Chiusura: a pranzo, tranne la domenica in inverno
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Davvero è un posto che non si dimentica. Perché più che un ristorante – una tavola comunque di grande pregio gastronomico per l'immediatezza delle proposte, per la territorialità, per la freschezza degli ingredienti – è una sorta di luogo d'incontro, di ritrovo. È l'incarnazione di cosa s'intenda nel Grossetano per distretto rurale. L'idea di questo ristorante rurale è di Massimiliano Pepi che da agricoltore si è fatto chef per valorizzare i prodotti della sua fattoria dove fa ortaggi, frutta e alleva una settantina di maiali. Ha assoldato tutta la famiglia: in cucina con lui operano mamma Grazia e la sorella Aurora che è la "pasticcera" di casa. In sala ci sono Cristina e Nicola, i fratelli di Massimiliano, e le sue giovanissime figlie Angela Francesca. Ovvio che ci si siede a tavola nella ex stalla con i travoni di legno, le pianelle, il focarile, in un ambiente squisitamente familiare sottolineato da tovaglie e piatti che sono differenti per ogni tavolo. Il menù fisso a 25 euro (comprensivo di 4 antipasti, 2 primi, un secondo, un contorno e il dolce) cambia ogni sera, e fra un attimo vi dirò perché. È fisso, ma sciorina tutti i sapori di Maremma, le zuppe invernali, le acquecotte, i tortelli maremmani col sugo di Cinta Senese (piatto da applausi a scena aperta), le pappardelle alla finta lepre, al cinghiale o al capriolo al Morellino, gli arrosti cotti, la scottiglia, il coniglio, il maiale al forno. Il pane e tutto il resto è cotto nel forno a legna. I dolci sono casalinghi (crostate con marmellate di loro produzione, con crema o

cioccolata); non mancano, com'è d'obbligo, il Pecorino e i salumi che Massimiliano con i suoi maiali e le proprie mani. Etichette di vino una sessantina, ma il Rosso di Montalcino servito come vino della casa non è scelta di ripiego. Menù abbiamo detto fisso, ma non lo decide il cuoco, bensì il primo che prenota. E tutti gli altri, come in famiglia, si adeguano. Se non è Maremma questa! N.B.: è permesso l'ingresso ai cani.

Ristorante Da Remo

S.P. 59 per Alberese 137, località Rispescia, 58100 , Tel. e fax 0564 405014

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: mercoledì, tranne ad agosto; a pranzo, tranne la domenica da settembre a giugno
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 - 45 euro

Remo è una sorta di istituzione gastronomica là dove la Maremma si fa oasi naturale e dove la terra sa ancora di autentico. E autentica è la proposta di cucina dello chef Simone Ermano che trae origine dalle tradizioni dei pescatori grossetani. Il menù per conseguenza subisce variazioni secondo mercato ittico. Vediamo le principali proposte: carpaccio di pescespada, calamari ripieni con salsa al pepe rosa, crostini di alici con crema di porro e aceto balsamico, ostriche ripiene gratinate, insalata di mare, alici con cipolla, pescespada affumicato, antipasto alla maremmana o misto di mare, affettati misti, tortelli di pesce al tartufo, bavette scampi e limone, spaghetti alla chitarra al pesce bianco, gnocchetti con

gamberetti e zucchine, tagliolini mediterranei con frutti di mare, carbonara del mozzo, pappardelle casalinghe all'astice, risotto alla pescatora, vermicelli allo scoglio, grigliate miste di pesce, pesce bianco al forno, all'aceto balsamico, alla griglia, alle olive nere in profumo di arancia, frittura mista di pesce. Non arrabbiatevi se dal menù vi viene tolta sotto il naso una proposta: vuol dire che quel pesce è finito o che al mercato di Porto Santo Stefano non s'è trovato. Perché Nadia Saloni e Alessandra Tobaldo Ermano vi danno solo il pesce che si riesce a reperire in giornata. Ed è una garanzia. Ma la scelta è vasta: trovate sempre una decina di antipasti (consigliatissimo è il misto mare), circa 12 primi – tutti espressi e di pasta fresca – e una decina di secondi. La carta dei vini conta una sessantina di etichette. D'estate si trova rifugio in veranda per stare più freschi. Bar e tabacchi dalle 8 alle 24. Al pomeriggio, squisiti panini imbottiti.

Vineria Osteria da Romolo

via Vinzaglio 3, 58100 , Tel. e fax 0564 27551

romolodomeniconi@yahoo.it, vineriadaromolo@yahoo.it, www.vineriadaromolo.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: martedì
Ferie: 15 giorni a febbraio; 15 giorni a ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Mi arriva da Letizia Franchina, lettrice e consultatrice fedele di questa guida, una segnalazione davvero di buon gusto. Grazie architetto. La Vineria Osteria da Romolo, in centro storico a Grosseto, è infatti un posto inconsueto. Basti pensare che lo slogan di questo locale è: «L'astemio ed il virtuoso non varchin questa soglia, sarebbe assai penoso, sarebbe grave doglia!». L'oste, Romolo appunto, è appassionato viaggiatore e appassionatissimo cercatore di vini particolari, di cose sfiziose, di prodotti dimenticati. Che trasferisce nel suo locale, aperto peraltro fino a tarda ora. Il menù, sapientemente realizzato dalla moglie Fiorella, è diviso sostanzialmente in cinque sezioni: le bruschette, le paste, le zuppe maremmane, la brace e i dolci della vineria. Potete così gustare acqua cotta e zuppa di ceci, le paste ai sughi di cinghiale, pomodoro, aglio e olio, i tortelli maremmani al sugo di cinghiale, con Ricotta e funghi porcini, al pomodoro fresco, al cacio e pepe e idem le tagliatelle. Tra le carni salsiccia, braciola di maiale, capocollo, la guanciola, le ali di pollo, la Fiorentina e la lombata. Ampissima la scelta di caci e di salumi, così come quella degli oli. La cantina è divisa in quello che piace a Romolo e in quello che c'ha da essere. Comunque conta su oltre 200 etichette. Poi ci sono le Grappe e le birre. Il locale è una sorta di antro ingombro di mille cose con le bottiglie di vino sparse ovunque. L'ambiente è gaio e informale, ma la proposta gastronomica di qualità. Un particolare: le tovagliette che ricoprono con servizio all'americana sono da collezionare. Di quando in quando Romolo le cambia ispirandosi agli antichi mappali grossetani. Chi si presenterà qui con la nostra guida in mano riceverà uno sconto del 10% sia sui pasti che sull'acquisto di vini. Inoltre riceverà in omaggio da Romolo una bottiglia di Morellino di Scansano.

IMPRUNETA (FIRENZE)

Osteria Antica Sosta

via Della Croce 4/8, 50023 , Tel. 055 2312249 , Fax 055 2314656 , Cell. 393 0729322

info@osteria-anticasosta.it, www.osteria-anticasosta.it

Coperti: Interni 40; Esterni 30
Chiusura: martedì
Ferie: gennaio e febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Qui c'è di casa la storia, o meglio la casa ha una storia alle spalle di oltre cento anni. Lo scenario di piazza Buondelmonti è quasi un secolo infatti che si vede abitare da un antico negozio di alimentari, dove da sempre le carni vengono lavorate per realizzare salumi tipici di qualità e dove la gente veniva a degustarle insieme ad un buon bicchiere di vino toscano. Oggi quel negozio si è allargato ed è diventato anche una tradizionale e caratteristica osteria che offre in più una cucina casereccia accompagnata da oltre 600 etichette di vino come una vera e propria enoteca. Sembra di essere in famiglia, tanta è la cordialità con cui lo chef patron Luca Finocchiaro accoglie i suoi ospiti. L'ambiente è rustico con tavoli e sedie in

legno, ma il tocco magico lo danno i prosciutti appesi ad un pergolato in legno sul soffitto. Solo a guardarli fa venire l'acquolina in bocca. E quindi via! Si comincia con crostini toscani, formaggi Pecorini freschi e stagionati con marmellata di peperoncino e cipolla, salumi di Cinta Senese; per proseguire poi con primi di pasta fresca come pappa al pomodoro, ribollita, penne strascicate, pastaccia con broccoli e salsiccia, pappardelle al cinghiale o al ragù bianco di coniglio, tagliatelle alla crema di noci e rucola, chitarra cacio e burro o del Barsanti (pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino, panna e acciuga), gnocchi porri e Marsala, risotto in crema di Pe-corino o al radicchio rosso e Provola affumicata. Da provare assolutamente è la carabaccia, una zuppa di cipolle con uvetta e pinoli la cui ricetta risale a Caterina De' Medici. Tra i secondi spiccano bistecca alla fiorentina, stracotto, peposo, arista all'acciugata o in crema d'arancia e ramerino, salsicce e fagioli, pancetta di maiale col cavolo nero, scamerita di maiale con rape o broccoli e fritto misto di campagna. Dulcis in fundo deliziose crostate fatte in casa e cantucci col Vinsanto. Per chi fosse indeciso Luca propone anche un menù Fantasia del Conte a 35 euro, tutto compreso. Davvero un indirizzo da non perdere! Chi si presenterà qui con la nostra guida in mano riceverà in omaggio una degustazione di Pecorini superiori.

LUCCA

Locanda Buatino

borgo Giannotti 508, località San Marco, 55100 , Tel. e fax 0583 343207

buatino2004@libero.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 euro
Menu: celiaci

Un'osteria informale e molto gradevole quella di Simone Stefani, soprattutto a cena quando l'ambiente è meno caotico. A pranzo il menù è più ristretto, pensato soprattutto per chi fa pausa dal lavoro. È ubicata non lontano dal centro, fuori dalle mura. Si mangia bene, casalingo, con piatti della tradizione lucchese abilmente preparati da Simone: dopo una gustosa fettunta all'olio extravergine di Forci, si prosegue con zuppa frantoiana o di farro, garmugia, tortelli o tagliatelle di castagne al ragù, risotto di farro con trota salmonata della Garfagnana; poi cervo al vino rosso, trota ai funghi, trippa alla lucchese, fegatelli di maiale, brasato di manzo, spezzatino. Da non perdere il coniglio al vino bianco e timo con verdure stufate, il baccalà marinato al forno con patate e la salsa con baccalà e fagioli. Deliziosi i cannellini all'olio lucchese. Immancabili il buccellato, la crostata con confettura di fragole e carote e la chiusura con cantucci e Vinsanto. Prezzi onesti. A scelta anche un menù degustazione intorno ai 25-30 euro e un menù di lavoro a pranzo a 10 euro. La sera è possibile degustare un bicchiere di vino (ampia carta con 100 etichette sia toscane che

italiane e in più vino della casa) o un cocktail. Ci sono delle camere disponibili per il pernottamento. Il ristorante appartiene all'Associazione Italiana Celiachia, il personale è perciò informato sulla cucina senza glutine e prepara piatti espressi.

Ristorante Mecenate

via della Chiesa 707, località Gattaiola, 55100 , Tel. 0583 512167 , Cell. 320 2307408

info@ristorantemecenate.it, www.ristorantemecenate.it

Coperti: Interni 65; Esterni 70
Chiusura: lunedì
Ferie: 20 giorni in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Subito una notizia per i nostri lettori: se vi presentate con la nostra guida nell'edizione corrente vi faranno uno sconto del 10%! Un invito in più a scoprire un ristorante dove la ricerca della materia prima, la cura del particolare, la cucina di territorio e l'abilità tecnica si fondono in un ambiente naturale di rara bellezza e in un edificio filologicamente recuperato tanto da essere un piccolo simbolo della vera architettura rurale lucchese. Siamo nel verde della collina di Gattaiola, ad appena 3 chilometri dal centro di Lucca. Il Mecenate è stato ricavato da una stalla e da un fienile settecenteschi: ha una bella sala in stile rustico con una stufa a legna, una seconda sala al piano superiore sempre riscaldata da un'antica

stufa e oggi si avvantaggia di una terrazza che è diventata una sorta di sala-giardino. Vedrete le tipiche mandolate, le trame in mattoni che lasciano sentire l'aria, adorerete il profumo del cotto e del legno antico. Maria Soledad Cardenas, la cuoca, e Stefano De Ranieri, che si occupa della sala ed è sommelier, degustatore di formaggi e assaggiatore di olio, vi faranno scoprire come questo mondo di natura e di buoni sapori sia composto attraverso un recupero delle antiche ricette e una celebrazione degli ingredienti. In primavera e fino all'estate potrete gustare i funghi di collina, in estate e per tutto l'autunno qualche piatto di pesce secondo mercato. Non vi mancheranno una rassegna di profumatissimi oli lucchesi, né un piatto di formaggi che Stefano va scovando tra i piccoli produttori di Garfagnana e Lunigiana. Qui il formaggio ha una sorta di esaltazione, tant'è che in menù non mancano mai né un formaggio cotto, né un tagliere di caci a latte crudo. La ricerca dell'ingrediente si spinge alle farine che Maria Soledad impasta per farne a mano paste, pani, focacce e dolci. Ma sono tante farine: di grano duro e tenero, di mais, di castagna, capaci di conferire a ogni piatto il profumo della stagione presente. Come capite non è facile indicare quali piatti preferire. Le proposte sono tante e continuamente variate. Ma certo se vi accostate alla garmugia, il piatto primaverile dei nobili lucchesi (la ricetta è raccontata nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) comprenderete la cifra di questa proposta gastronomica. Così come i tordelli (sono i tortelli ma in Lucchesia si chiamano così) conditi con sughi ogni volta diversi. Così come le tagliatelle, i tacconi ai carciofi o al pomodoro Pecorino e pepolino, le pappardelle al coniglio o alla lepre, il risotto al piccione, i testaroli Pecorino e olio di frantoio o al pesto, i ravioli di borragine, le crêpe all'ortica o i pici. A principiare troverete una rassegna di salumi garfagnini davvero inebriante. Poi tante verdure, e ancora le bruschette per esaltare l'extravergine di Lucchesia,

la focaccia calda al lardo, l'insalata di farro, la terrina di fagiano o di piccione, il baccalà mantecato servito su crostone di polenta. Qui c'è una grande attenzione alle carni. Vi consiglio di assaggiare l'agnello del Parco di San Rossore o il piccione, che sono serviti al naturale, senza salse aggiunte, ma conditi esclusivamente con il loro fondo di cottura e olio extravergine. La lista prosegue con: baccalà arrostito coi ceci, stracotto al rosso delle colline lucchesi, coniglio nostrale marinato all'erbette, gran fritto in padella, e in inverno il gran bollito misto. Molto buono il filetto di maiale in crosta. Per quanto riguarda i dessert: torte lucchesi (di erbe, alla cioccolata, di Ricotta ecc.), torta di limone, latte alla portoghese, torta di arancio e cioccolata, panna cotta alla crema di frutti di bosco, salame di cioccolata, dolce di pane, zuppetta di buccellato con le fragole, frutta giulebbata. Il vino è davvero l'ospite d'onore: la cantina composta con grande intelligenza espone 150 etichette con particolare attenzione ai piccoli produttori locali e ai vini biodinamici. Ci sono un'ampia scelta di oli, la carta dei formaggi e per chiudere una rassegna di distillati che vengono sempre proposti in abbinamento con un cioccolato fondente prodotto da un mastro cioccolataio lucchese. Se non è esaltazione del territorio e cura della cucina come cultura questa, davvero non ho capito niente! Chi si presenterà con la nostra guida in mano riceverà uno scontodel 10% sul prezzo totale.

Trattoria Da Leo

via Tegrimi 1, 55100 , Tel. e fax 0583 492236 , Cell. 347 5004848

trattoriadaleo@gmail.com, www.trattoriadaleo.it

Coperti: Interni 86; Esterni 32
Chiusura: domenica a cena
Ferie: 2 settimane dopo il 15 gennaio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: celiaci

I Buralli sono a Lucca una sorta di istituzione gastronomica. Gestiscono questo ristorante come fosse una sorta di prologo alla bellezza di Lucca e sono sulla scena dal 1980 (la trattoria è aperta in verità dal '49). Si trova quasi al cuore della città dalle belle mura, e davvero per arrivarci compirete un giro delle meraviglie architettoniche e sentirete l'aria di petite capitale che contraddistingue Lucca. La trattoria ha ambiente rustico con i tavolini in legno apparecchiati con la carta paglia, colori solari alle pareti. Tutta la famiglia è coinvolta nella gestione: Fabrizia e Adriana stanno in cucina, Moreno cura l'amministrazione, Ubaldo gestisce gli ordini, sotto la supervisione di mamma Romana e di papà Bruno, che accolgono i clienti in sala. Propongono una cucina casalinga dalle porzioni abbondanti e dal rapporto qualità/prezzo estremamente buono. La cucina è piccola, così la scelta di non proporre quasi mai antipasti in menù è quasi obbligata, ma ogni giorno preparano una decina di differenti primi e quasi venti secondi oltre ai dolci fatti in casa. Tra le specialità si segnalano: minestra di farro, garmugia (zuppa), tortelli lucchesi al ragù, tortelli all'affumicata ma anche altri, pollo fritto con verdure fritte, scaloppine Chianti e pinoli, bocconcini di vitella al pepe verde, rosticciana di maiale con patate arrosto, e tra i dolci potete trovare torta di verdura coi becchi, torta di fichi e noci, cantuccini con

Vinsanto, biscotti Leo con Vinsanto, tiramisù al caffè o alla frutta, tutti prodotti artigianali di un antico forno della Lucchesia. La carta dei vini non c'è: hanno 6 etichette e un Chianti sfuso davvero buono. Per i celiaci possono fare alcuni piatti attingendo dai sughi di casa. La famiglia Buralli ha deciso di praticare uno sconto del 10% ai nostri lettori che si presenteranno con la nostra guida in edizione corrente a condizione che il conto superi i 20 euro a persona!

MARCIANO DELLA CHIANA (AREZZO)

Hosteria La Vecchia Rota

via XXSettembre 4, 52047 , Tel. 0575 845362 , Cell. 335 5912812

info@osterialavecchiarota.it, www.osterialavecchiarota.it

Coperti: Interni 60; Esterni 60
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo, tranne sabato e domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Menu: vegetariani; celiaci

Potrei definirla la cucina della memoria. Massimo Giovannini infatti si ispira alla cucina contadina della Val di Chiana (e come capite qui la carne regna sovrana, ma nei piatti di questo suggestivo locale trovate più le parti "povere") e alle ricordanze dei piatti della nonna. C'è una ricetta che una volta si faceva a luglio per la "partitura" con i ritagli di pasta le pere di San Pietro il peperoncino e il cacio Pecorino. Massimo lo ha rimesso costantemente in menù: assaggiatelo, ne vale davvero la pena. Così come le zuppe, i salumi e formaggi, così come gli stracotti, le pezze della nonna, i pici alla nana, l'antica pasta al forno d'oca, i ravioli gnudi d'ortica, gli spaghetti pasquali, gli gnocchi al tartufo, il risotto ai fiori, la Chianina, il maialino cotto in forno, l'anatra all'aretina, lo spezzatino d'oca e il pollo della casa come una volta. Non posso raccontarvi il menù perché ogni giorno Massimo lo cambia, ma posso invece raccomandarvi di ascoltare questo cuoco che sfoglia l'album dei ricordi, che legge il suo territorio e trasforma tutto in nutrimento. Anche dello spirito. Se siete vegetariani o celiaci nessun problema, Massimo saprà cosa proporvi dal suo cassetto delle ricette perdute. I cantina una cinquantina di etichette con grande attenzione per le produzioni aretine. Chi si presenterà qui con la nostra guida in mano riceverà uno sconto del 10% sul prezzo totale.

MASSAROSA (LUCCA)

Osteria L’Oliveta

via Delle Valli 272, 55054 , Tel. 0584 976162 , Fax 0584 46173

osteriaoliveta@virgilio.it, ww.osteriaoliveta.it

Coperti: Interni 55; Esterni 40
Chiusura: domenica in inverno, martedì in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro
Menu: vegetariani

Qui, tra le verdi colline lucchesi e con lo sguardo che si perde sul Lago di Massaciuccoli; qui dove la tradizione e la passione sono di casa, Andrea Lucchesi e Leopoldo Novi hanno costruito il loro sogno. Quello di creare un’osteria con la “O” maiuscola, un’osteria dove si respirino la vocazione e la storia di un territorio. Arroccato su una collina, questo piccolo ristorante offre non solo da bere e da mangiare ai viandanti che si avventurano per queste terre, ma anche un luogo di ritrovo, un momento di convivialità, una sosta dalla routine quotidiana. Appena entrati Andrea, insieme a sua moglie Cristina e a Daniele Giannecchini, accoglie i suoi ospiti con molta cordialità. L’atmosfera è familiarmente elegante e calorosa con travi in legno sul soffitto, luci soffuse, tavoli in legno ben apparecchiati e arredi d’antiquariato curati nel dettaglio. Qui la proposta gastronomica non poteva che essere rustica e assolutamente fedele alle stagioni. A realizzarla sono le abili mani dello chef

Alessio Codecasa, che per cominciare manda in tavola salumi della Lucchesia tagliati a coltello, sella di coniglio ai pistacchi con purè di finocchi, vellutata di patate con spiedino di capesante e fegato grasso, carpaccio di Chianina con Ricotta fresca ed erba cipollina e un ottimo prosciutto toscano del Pratomagno. A seguire sfiziosi primi come i classici tordelli camaioresi, la zuppa di fagioli cannellini con pane e quaglia glassata, il maccheroncino di farina integrale al ragù di fagianella, funghi porcini e salsa al Parmigiano, i ravioli di ossobuco con rape rosse e zabaione al timo e limone, il risotto mantecato al Pecorino di Fossa pere e riduzione all'Aleatico, i ravioli di polenta con zabaione al Parmigiano e tartufo. Non da meno sono le carni alla griglia, una specialità della casa, l'antico peposo rinascimentale, il carré di maialino da latte alla maggiorana, la costata, la lombatina di cinghiale, il piccione disossato con funghi porcini e castagne. E, per chi ama il pesce, anche un'incursione nel menù con lo spiedino di pescatrice in veli di guanciale e fagioli schiaccioni e con il baccalà al forno con greca di verdure. A concludere in dolcezza una buona selezione di formaggi di Corzano e Paterno abbinata a delle marmellate, oppure un ghiotto tortino al cioccolato con cuore di liquirizia, gelato all'anice e salsa di cioccolato bianco, un semifreddo alle nocciole con salsa al pistacchio e mousse gianduia, tortino alle mele, crema bruciata allo zenzero e zuppetta di agrumi; da non perdere i biscottini alle mandorle di Prato serviti con il Vinsanto Frescobaldi. Andrea propone anche la degustazione Classica dell'Oliveta a 45 euro con 6 portate, la degustazione vegetariana a 29 euro con 3 portate e un menù per i più piccoli a 20 euro. Nella bella stagione è possibile degustare la cucina dell'Oliveta nello spazio esterno panoramicissimo.

Ristorante Da Ferro

via Sarzanese Nord 5324/A, località Piano di Conca, 55054 , Tel. e fax 0584 996622

Coperti: Interni 120; Esterni 150
Chiusura: martedì
Ferie: ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 30 euro

C'è un piatto che mi ha impressionato e ho pregato Vincenzo (Montemagni) lo chef di raccontarmi la ricetta che troverete nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo: è lo stoccafisso del barrocciaio. Mi direte: sarà un baccalà come un altro? No, perché è un piatto che descrive il rapporto della gente delle colline lucchesi con il mare e narra con le sue consistenze e profumi la gastronomia di questo ristorante condotto in sala da Vittoriano Ceragioli. Comprendete bene che qui dunque non si mangia pesce ma cucina che sta a metà strada tra la Lunigiana e la Garfagnana, con profumo di bosco e di collina. Nel menù spiccano: antipasti della campagnola o prosciutto e melone; tortelli casalinghi, penne alla boscaiola, spaghetti al ragù, tagliolini freschi al pesto genovese, maccheroni al ragù, zuppa di verdure, piccione al forno, galletti alla griglia, spiedini di carne mista, rosticciana di maiale, tagliate, coniglio o cinghiale alla cacciatora e ancora tagliolini al pomodoro, minestra di farro, baccalà lesso o alla brace, roast-beef, stoccafisso, fagioli bianchi all'olio, ceci. Tra i dolci potete scegliere: panna cotta, tiramisù, torta di pere e crema o nonna o di cioccolata, pere cotte al vino rosso, dessert Versilia, torroncino al cioccolato caldo, cantucci col Vinsanto. C'è anche un menù degustazione a 30 euro a persona, proposto però per almeno due commensali. La cantina ben strutturata conta

un centinaio di opzioni ben predisposte.

MONTAIONE (FIRENZE)

Casa Masi Trattoria Toscana

via Collerucci 53, 50050 , Tel. 0571 677170 , Fax 0571 677042

info@casamasimontaione.it, www.casamasimontaione.it

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: lunedì; martedì a pranzo
Ferie: variabili in inverno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

La dicitura corretta ed estesa sarebbe “Casa Masi – Trattoria Toscana Tra gli Alberi e le Mura”, il che già spiega da solo che siamo giunti ad uno dei capolinea della Toscana autentica. Avventura iniziata nel 1996 quella della chef patronesse Luciana Masi che ha messo passione, dedizione e conoscenza nella ricerca della tradizione nella sua cucina e nelle materie prime attentamente selezionate. Il locale vanta una location storica, quella

delle cantine settecentesche della Fattoria San Benedetto, e si fregia anche del titolo di Casa Museo per la presenza di oggetti e strumenti di antichi e dimenticati mestieri. La filosofia gastronomica di Luciana è fedele alla tradizione e al susseguirsi naturale delle stagioni e prevede maltagliati all'anatra, gnocchi di Pecorino in salsa di pere, faraona al Vinsanto con porcini, coniglio con olive ed uva, lepre in dolce e forte con polenta di castagne, fagianella sui finocchi, fegatelli con le rape, Gran Pezzo di Cinta al forno a legna e tartufo da ottobre a dicembre. Ma c'è una top list degli intramontabili, ovvero i piatti che possiamo trovare sempre, come la gramigna al Pecorino, i pici al ragù, la Fiorentina fritta con capperata, la Chianina con cipolle al Vinsanto. Dulcis in fundo un vasto assortimento di dolci fatti in casa, tra cui una leggendaria torta di Ricotta con frutti di bosco. Nel bicchiere brilla solo la Toscana con una scelta di oltre 200 etichette. Luciana mette a disposizione anche un menù alla carta per i bambini e una piccola area giochi all'esterno. Da segnalare che nella bella stagione è incantevole mangiare nella limonaia, location gradevole nelle afose giornate d'estate e romantica in quelle piovose.

MONTALCINO (SIENA)

Trattoria Il Pozzo

piazzetta del Pozzo 2, località Sant'Angelo in Colle, 53024 , Tel. 0577 844015 , Fax 0577

844076

trattoriailpozzo@virgilio.it

Coperti: Interni 60; Esterni 45
Chiusura: martedì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Celiando, come si fa quando il sole dell'amicizia torna a irradiare le nostre esistenze ed eravamo felici di esserci finalmente ritrovati, a fine luglio Irene (Chiari), Alessandro (Regoli) e il sottoscritto rievocavamo i giorni e le serate che ci hanno visti insieme al Pozzo. E mi veniva in mente De André e lo parafraso: "Una gamba qua, una gamba là, gonfi di vino, tre spensierati a un tavolino, noi cercavamo la felicità dentro a un bicchiere, per dimenticare d'essere stati presi per il sedere. Ci trovavamo là, estate e inverno, a stramaledire, a stradisputar di vino del tempo e del governo". E scherzando ancora chiamiamo questa osteria "la mensa" perché non c'è stato incontro tra noi, di quelli spessi, felici, autentici, che non abbia celebrato la sua messa (sì, c'è un che di rituale e di sacro in questa amicizia) al Pozzo. Se ne sta questa tavola agita dalle sorelle Binarelli, Franca e Paola, appollaiata a Sant'Angelo in Colle, un recetto avito e delizioso della campagna ilcinese. Sant'Angelo in Colle è un borgo che pare sospeso su un mare di vigne. Quasi un'isola, e proprio sulla piazzetta che domina la distesa del Brunello c'è l'angusta porta d'ingresso de Il Pozzo. Si arriva a Sant'Angelo o scendendo da Montalcino valicato "il

lume spento" oppure salendo dalla Val d'Orcia. Già che avete deciso di arrivare fin qua – e davvero ne vale la pena – fate una sosta anche a Sant'Antimo: scoprirete la beatitudine del paesaggio, la nettezza dell'architettura romanica, la pace infinita della campagna. Ma ora occupiamoci de Il Pozzo che si trova quasi in faccia all'austera Chiesa di Sant'Angelo. Si sta d'incanto sia d'estate nelle sale che con le belle vetrate dischiudono l'universo della Val d'Orcia, sia in inverno quando l'enorme camino scalda anche l'anima. Il mangiare è ovviamente toscanissimo. Crostini, prosciutto, salumi d'antipasto poi la teoria dei pici all'aglione, alle briciole, al sugo. Poi ancora i tortelli, e a seguire le Fiorentine, le costine di maiale, bocconcini al Brunello, il cinghiale alla cacciatora. In stagione funghi a volontà e poi ancora scaloppa o filetto al pepe verde, fagioli all'olio fritto di verdure, patate in teglia. Tra i dessert le Binarelli propongono la torta della casa, la crème caramel, la zuppa inglese, la panna cotta. Inutile che vi dica che tutti gli ingredienti vengono dalle campagne di Montalcino, che la cantina è quasi ed esclusivamente ilcinese (con ricarichi onesti), che l'olio è di quello serio sul serio, che le due sorelle ci danno di mattarello per fare le paste e di cucchiaio per fare i dolci da sole. Si mangia da mezzogiorno alle 14 e dalle 19,30 alle 21,30. Poi il fornello si spegne e tutti a casa. Felici, contenti e un po' "Brunelli".

MONTALE (PISTOIA)

Il Fienile

via Martelli, località Fognano, 51037 , Tel. 0573 590624 , Cell. 329 1755711

info@fienile.com, www.fienile.com

Coperti: Interni 60; Esterni 50
Chiusura: mai in estate; lunedì in inverno
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Al centro di un triangolo i cui vertici sono Firenze, Prato e Pistoia, Il Fienile si caratterizza per la sua accessibilità, per la frescura della zona e, ovviamente, per la sua proposta gastronomica tipicamente territoriale. Il nome lo deve alle sue origini: infatti il locale sorge su un vecchio fienile della casa padronale delle contesse Martelli. L'ambiente è rustico e l'atmosfera familiare: arredi in legno, travi a vista sul soffitto, pavimenti in cotto. Qui lungo la valle del torrente Agna, i fratelli Monticelli hanno deciso di costruire il loro piccolo regno gourmet, basato sulla tradizione toscana, sulla qualità e sulla stagionalità dei prodotti. In tavola si comincia con crostini e affettati di produzione artigianale locale, formaggi misti con miele di castagno di Montepiano e confetture di pere o di cipolle; si prosegue con pappa al pomodoro, pancotto ai funghi porcini, maccheroni all'anatra, panzanella, pasta con sugo di cacciagione o di verdure. Da non perdere la zuppa del Fienile con farro della Garfagnana e la farinata di cavolo nero. Come secondo particolarmente buono il peposo al vino Carmignano oppure in alternativa trippa, faraona al mandarino, guancia di vitello all'aceto balsamico, polpette di Ricotta e carni alla griglia, tra cui bistecca alla fiorentina,

tagliata di petto d'anatra, pollo, coniglio, piccione. Per concludere esclusivamente dolci fatti in casa da Tommaso: torta di farro (la più richiesta), castagnaccio, torta di mele, torta di riso, tiramisù, biancomangiare al pistacchio e la cassatina con pere e Vinsanto. Per i più piccoli a disposizione anche un menù a 13 euro che comprende gnocchettini al sugo di carne al pomodoro, braciolina all'olio, patatine fritte e gelato. Piccola la carta dei vini con una trentina di etichette tra toscane, trentine e friulane.

MONTE SAN SAVINO (AREZZO)

Ristorante Belvedere

località Bano 226, 52048 , Tel. 0575 849588, 0575 844262 , Fax 0575 844262 , Cell. 335 5305526

montebano@interfree.it, www.ristorante-belvedere.net

Coperti: Interni 80; Esterni 80
Chiusura: lunedìe martedì
Ferie: 15 giorni a metà gennaio
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 35 euro

È uno di quei luoghi dove si coltivano il relax, la contemplazione dell'ambiente rurale e una buona gastronomia. Siamo immersi nel paesaggio della Val di Chiana ai piedi di Monte San Savino, paese gioiello di nitore medievale e dove vale la pena affacciarsi alle opere del Sansovino. Qui si fa anche uno degli extravergine migliori di Toscana e gironzolando troverete anche qualche interessante bottega di ceramista. Il Belvedere è sia una trattoria di campagna che pizzeria, bar e gelateria con un campo da golf a 18 buche. Ambiente rustico con un grande camino in pietra in mezzo alla sala maggiore e tavoli in legno con sedie impagliate. Ampi spazi interni, giardino con area giochi per bambini e grande terrazza panoramica, questa struttura si presta a pranzi e a cene per banchetti o per cerimonie, ma anche per serate in pieno relax all'insegna dei sapori della tradizione toscana. Uno dei piatti che lo chef patron Massimiliano Rossi consiglia di non perdere è la francesina, semplice ricetta della tradizione che viene preparata con gli avanzi di lesso magro, pomodori e cipolle; vere e proprie specialità sono anche i piatti a base di Chianina e di cinghiale. Inoltre, in stagione trovate anche specialità con i funghi, pappardelle al ragù di cinghiale, gnocchetti di Ricotta con porcini, petto d'anatra e teneri filetti di maiale. Dulcis in fundo semifreddo al fior di latte e miele con composta di zucca alla cannella, millefoglie alla crema Chantilly, coccio di crema caramellata, biancomangiare in salsa di fichi, crêpe alla frutta e zuppa inglese. Interessante la carta dei vini con 100 etichette e ottima rappresentanza delle produzioni aretine. Per gli indecisi a disposizione anche un menù degustazione a 20-25 euro. Massimo presta anche grande attenzione all'utilizzo dei preziosi oli extravergine locali e la domenica propone il menù a tema chiamato appunto "Il pranzo della domenica".

MONTELUPO FIORENTINO (FIRENZE)

Osteria Bonanni

via Turbone 9, 50056 , Tel. 0571 913477 , Fax 0571 519002

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: lunedì; domenica a pranzo
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Se avete nella mente l'immaginario dell'osteria toscana, prima di entrare qui chiudete gli occhi. E subito dopo osservate: il vostro "sogno" si è fatto realtà. È esattamente come vi potreste figurare un posto dove si mangia nella terra del vino, dei salumi, dei cacciatori e della gente di campagna pronta alla battuta e soprattutto capace di grande rispetto del Creato. Vi accoglieranno prosciutti appesi al soffitto, tovaglie a quadri rossi e bianchi, tavoli in legno e tanta allegria in questo locale che è da anni il riferimento per buongustai, nel pieno rispetto della tradizionale trattoria di paese. Osteria dal 1920, si distingue per gli

ottimi salumi affettati a mano, per l'amatriciana e per il baccalà alla livornese. In estate si può mangiare all'aperto sotto il gazebo e gustarsi in piena tranquillità i piatti cucinati da Marzia e da sua mamma Marisa. In sala il resto della famiglia Bonanni: il simpaticissimo Maurilio col papà Mauro. Si comincia con gli antipasti: Pecorino e strepitosi sottoli (porcini, carciofini, scalogni) fatti a mano dalla signora Marisa, «che a settantadue anni ancora cucina, e senza prendere un centesimo!», scherza il figlio Maurilio. I condimenti dei primi variano in base a ciò che Madre Natura e il mercato offrono. In periodo di battitura, quindi a luglio, vanno segnalati gli gnocchi e i cannelloni fatti in casa, la pasta col sugo di papero in umido, specialità che ritorna anche nella lista dei secondi piatti, insieme alla trippa alla fiorentina e allo stoccafisso. Da provare la Fiorentina "quella vera" cotta sulla brace del grande camino. Se capitate nel periodo di Carnevale dovete assolutamente assaggiare le polpettine di tacchino, una rarità perché ormai non le fa più nessuno, visto che per prepararle occorre una settimana! Sono rosse e sono fatte con le parti del collo e della gorgia del tacchino, impastate con pane e uova. Una vera delizia. In cucina solo olio extravergine toscano. Anche i dolci rispecchiano l'impronta casereccia di questa tavola: crostate e ciambelloni della nonna, oltre ai classici cantuccini col Vinsanto. A innaffiare il tutto il vino sfuso della casa sia bianco che rosso e una quarantina di bottiglie toscane. Su richiesta menù per bambini, per vegetariani e per celiaci.

PIENZA (SIENA)

La Porta

via del Piano 3, località Monticchiello, 53026 , Tel. 0578 755163 , Cell. 348 6012430

rist.laporta@libero.it, www.osterialaporta.it

Coperti: Interni 30; Esterni 30
Chiusura: giovedì
Ferie: 10 gennaio; 5 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Siamo nella città ideale di papa Piccolomini. Un gioiello d'arte e di architettura, peccato il turismo di massa la veli di una patina ipercommerciale. Certo non avrete questa sensazione entrando in questa piccola e deliziosa trattoria – gestita dalla signora Daria Cappelli – che funge anche da enoteca e da wine bar nel centro storico del piccolo paesino di Monticchiello, vicino Pienza. Arredi in legno, dalle sedie ai tavoli, alle credenze in stile arte povera dove sono custoditi i nettari di Bacco, per un totale di circa 250 etichette. Un soppalco fa capolino davanti alla porta d'ingresso; dalla cucina escono piatti d'impronta casalinga della tradizione gastronomica valdorciana creati e rielaborati dallo chef Moreno Motterle: speciale il prosciutto di Cinta Senese con Fonduta di Pecorino e tartufo, i carpacci di baccalà, la tartare di filetto di manzo, l'insalata di faraona, il tortino al tartufo o di verdure, la ribollita, i pici fatti a mano all'anatra, i ravioli o gnocchi al Pecorino, i tagliolini

al tartufo fresco, per arrivare all'agnello a scottadito, ai fegatelli di maiale, al peposo di guancette di manzo, alla tagliata di manzo al lardo di Cinta e alla faraona al Vinsanto. Daria consiglia di assaggiare i cannelloni gratinati con ragù di Cinta Senese e crema di patate "11". Cos'è l'11? Il numero di ingredienti di questo piatto! Un'altra specialità straordinaria sono le pappardelle allo zafferano con ragù di Cinta Senese (la ricetta la trovate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). In estate è possibile mangiare nella bellissima terrazza con splendida vista della Val d'Orcia. Sappiate che il menù è stagionale e cambia tre volte l'anno, per cui potrete avere nelle varie epoche proposte anche più "leggere", ad esempio il risotto di farro mantecato al Nobile, lo stinco al forno o deliziose frittatine. In carta anche un menù fisso a 18 euro. La gastronomia di Daria è quanto di più toscano si possa immaginare – degustate ad esempio la sua selezione di Pecorini in abbinamento a vari mieli – ma si sente che ci sono ricerca e passione. La stessa che proverete voi innamorandovi, anche grazie a questa ostessa gentile, di Pienza. Chi si presenterà qui con la nostra guida in mano riceverà uno sconto del 10% sul prezzo totale.

PIETRASANTA (LUCCA)

Antico Ristorante Lo Sprocco

via Barsanti 22/24, 55045 , Tel. 0584 70793

Coperti: Interni 90; Esterni 120
Chiusura: mercoledì in inverno
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Vi dominano le Apuane, sentite il mare che dista qualche chilometro. Ma non sono le spiagge affollate di gossip della Versilia mondana. Pietrasanta è città d'arte e d'artisti, è la Versilia di terra, quella vera. Andate, prima di sedervi al tavolo di questa osteria da prototipo, a fare due passi nella piazza del Duomo: scoprirete l'austero medievale frammisto all'elegante rinascimentale nelle architetture di marmo bianco del Duomo, dei palazzi. Sappiate che Pietrasanta è una delle capitali del marmo, che qui venne Michelangelo a scegliere i suoi "sassi" dai quali trarre capolavori immortali, sappiate che ancora qui la scultura è fatica, vita e arte. E, tanto per non volare troppo in alto, se siete abituati alle gag di Giorgio Panariello non vi suonerà distante lo slang pietrasantino che trasforma la "t" in "d", che ha iperboli e metafore, che è schietto come un Sangiovese di montagna, solare come una giornata versiliese, duro talvolta come il lavoro in cava. È un'atmosfera davvero inconsueta e irripetibile questa della Versilia di terra. E si riflette anche nelle usanze gastronomiche. Sarà lieto di predisporle per voi Arturo Leonardi che sta in cucina e di proporvele Morena Evangelisti che orchestra la sala; da oltre vent'anni, in questo che comunque fu anche un antico posto di ristoro di cavatori e viandanti. Basta il nome del locale per farci partecipi dello spirito pietrasantino. Lo Sprocco è infatti la maschera del Carnevale di questa nobilissima città. E ovviamente (siamo in Toscana, non

scordatelo) si sostiene che sia ben più antica, autentica e irridente di Burlamacco, il signore del Carnevale di Viareggio. Che qui all'incipit dei monti snobbano difendendo il loro carnasciale come vero rito comunitario dell'addio all'inverno. Se insisto tanto sulle stagioni è perché la proposta di cucina de Lo Sprocco, ma anche l'assetto del ristorante, è intimamente legata allo scorrere del tempo. Ad esempio in estate non vengono apparecchiati i coperti della sala di questa osteria dominata dai travoni in legno e dal camino, ma si predispone l'ospitalità nell'antica corte e lungo il vicolo. Spariscono quasi tutte le zuppe dal menù e lasciano posto a paste fatte in casa, non si trova che qualche proposta di manzo mentre abbondano gli animali di bassa corte con sapiente uso di erbe aromatiche. Sia detto per inciso: la cucina versiliese di terra è profumatissima d'orto e di sottobosco! In inverno lo scenario cambia di 180 gradi. Dirò della mia esperienza fatta in una calda sera di questo luglio di ritorno da un dibattito alla Versiliana. La signora Morena – che mette il buonumore con il solo aprir bocca, che accudisce quasi materna l'ospite ma è pronta alla battuta – mi ha proposto i tordelli (sic) che sono poi i tortelli, gli gnudini di zucca e Ricotta (sono ravioli senza pasta, un must toscano), la zuppa di cipolle (stupenda!!!). Tra i secondi c'erano uno stoccafisso con patate da urlo, un ottimo baccalà alla livornese, un coniglio alla cacciatora notevolissimo. Ma per principiare in tavola arrivano cesti-cornucopia ripieni di salumi che ognuno si affetta da sé, arrivano i sottoli, le cipolline borrettane in agrodolce e quelle di Tropea in aceto. Dalla carta potete scegliere un'infinita teoria di tagliatelle, l'invidiabile zuppa di farro della Garfagnana, l'agnello, la tagliata di manzo, il maiale in tutti i modi. Insomma un Bengodi quasi boccaccesco (limitatamente al piacere della tavola, s'intende) che si schiude nei dolci fatti di crema bruciata, di budino di castagne anche queste garfagnine, di strudel, di crostata di frutta, di torta di mele con cioccolato caldo. Per

il vino ci sono un'ottantina di etichette, ma sono sufficienti. Un plauso va al pane e all'extravergine che ricorda come la vicina Lucca e tutta la Versilia di mezzacosta siano terre elette per l'ulivo. Per comprendere il tasso di accoglienza vi dirò che se ci andate anche con il vostro cane sarete i benvenuti; inoltre vi segnaliamo che dal 2010 il ristorante è anche pizzeria.

Eno-Trattoria Da Beppino

via Valdicastello Carducci 34, località Pieve di San Giovanni, frazione Valdicastello Carducci, 55045 , Tel. e fax 0584 790400

info@dabeppino.it, www.dabeppino.it

Coperti: Interni 70; Esterni 50
Chiusura: lunedì a cena, tranne in estate; martedì
Ferie: variabili tra ottobre e novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Una eno-trattoria di campagna, vecchio stile, ma molto curata in tutti i dettagli. D'estate si può mangiare all'aperto sotto il pergolato di vite; d'inverno è molto piacevole rifocillarsi di tutto quanto la tradizione gastronomica locale riesce a offrire, seduti ai tavoli apparecchiati con gusto, con le tovaglie a quadri bianchi e rossi. Alcune pareti hanno mattoncini a vista e scaffalature con mostra di bottiglie di vino toscano. Cucina di forte impronta territoriale e

ottima carta dei vini e dei distillati. Dina Novani, cuoca e titolare del ristorante, prepara pane fatto in casa cotto a legna, paste tirate a mano come i maccheroncini al sugo d'anatra o di coniglio, i ravioli di Ricotta e spinaci. Da tanti anni una delle specialità sono i tortelli, che in Lucchesia chiamano tordelli con la "d", casalinghi alla versiliese; il locale ha poi un grandissimo spiedo, come pochi se ne vedono in giro, sul quale vengono arrostiti polli, conigli, piccioni, faraone, capretti. Notevole pure il maialino da latte al forno. Un peccato non assaggiare i dolci, dai classici panna cotta e tiramisù al più particolare marzapane pietrasantino, torta cioccolato e pere, crostata con marmellate della signora Dina. E da bere una vastissima scelta di etichette regionali e nazionali (più di 750). In inverno, di solito il venerdì, menù degustazione con antipasto, un primo, secondo, dolce e caffè e abbinamento di vini a 45 euro. Ambiente stupendo, difficile da trovare essendo un po' nascosto, ma davvero un bellissimo posto specie d'estate all'aperto. Buon pranzo. Chi si presenterà con la nostra guida in mano riceverà uno sconto del 5% sul conto totale.

PIEVE A NIEVOLE (PISTOIA)

Ristorante Pietre Cavate

via dello Schiavo 11, località Pietre Cavate, 51018 , Tel. 0572 954258

info@ristorantepietrecavate.it, www.ristorantepietrecavate.it

Coperti: Interni 140; Esterni 70
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani

Vi dico subito che il campionario di proposta gastronomica è territorialissimo e che, se proprio volete un'indicazione su cosa scegliere, ci sono alcuni piatti che a mio modo di vedere restituiscono il senso della vera gastronomia della Toscana di terra. Scegliete dunque la farinata al cavolo nero e il campionario delle paste fresche assaporando i sughi. Certo volendo avete anche ottimo pesce, ma qui la Fiorentina è un mito e il maiale è esaltato. È questa la cifra di uno storico ristorante gestito da Maria Teresa Bindi e dal figlio Paolo Bertini (lo chef), oggi alla terza generazione nell'accoglienza e nell'ospitalità data al viandante. Il successo del locale è dovuto soprattutto al tipo di cucina proposta che affonda le proprie radici nella toscanità più pura. Paolo quotidianamente reperisce gli ingredienti indispensabili per il suo menù e difatti giornalmente si reca al mercato a fare la spesa. Pesce fresco allevato o selvaggio pescato, piatti di carne e specialità tipiche come le zuppe toscane, le carni grigliate, la pasta fresca. Ma cominciamo dall'inizio: gli antipasti prevedono affettati misti con crostini toscani, sottoli, insalata di ovuli con scaglie di Parmigiano, scampi al vapore, cozze alla livornese, cocktail di scampi. Seguono i primi piatti: le specialità di nonna Bianca ossia pappa al pomodoro, ribollita e poi spaghetti al

ragù di carne, allo scoglio o alle vongole veraci, maccheroni all'arrabbiata o alla contadina, risotti ai frutti di mare, alla parmigiana, ai porcini freschi. Tra i secondi: piccione, nodino di vitella burro e salvia, rosticciana, agnello, pollo, lombatina di vitella da latte, filetto di manzo al pepe verde, pesce secondo pescato alla brace, al guazzetto, bollito, al sale, al forno, all'isolana, accompagnati da fagioli al fiasco e verdurine fritte. Carrello dei dolci o in alternativa carta dei formaggi (per lo più Pecorini locali). I vini in carta (40 etichette) comprendono tutta la gamma dei toscani, in particolare gli autoctoni e i bianchi di prestigio. I più piccini trovano sempre un menù a 10-15 euro, mentre i vegetariani a 25 euro. Terrazza panoramica che spazia sulla Valdinievole con sotto Montecatini Terme. Ampio parcheggio, ambiente rustico con riferimenti bucolici.

PIOMBINO (LIVORNO)

Ristorante Il Garibaldi Innamorato

via Garibaldi 5, 57025 , Tel. 0565 49410 , Cell. 329 9634748

Coperti: Interni 48
Chiusura: mai
Ferie: mai

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Una volta si andava in piazza Bovio, che pare la prua di una nave protesa verso l'Elba, verso l'infinito del Tirreno, a mangiare il polpo lesso. C'erano dei baracchini con i caldai fumanti e se ne pigliava un pezzo da mettere sul pane con un po' d'olio, un po' di limone e una spolveratina di pepe. Buonissimo, anche perché i polpi li pescavano lì sotto tra gli scogli. E sotto lo strapiombo di piazza Bovio si vede il porticciolo delle barche della piccola pesca. È questo un quadro di Piombino che il tempo ha sbiadito. I chioschi dei polpi sono stati spazzati via dai fast food (pochi peraltro, se Iddio vuole, nella città dell'acciaio), e il polpo è tornato a essere – quando va bene – cibo domestico e non più street food. Immaginate quindi la sensazione che ho provato quando qui al Garibaldi Innamorato ho risentito nel polpo lesso quell'aroma infantile di Piombino! Pippo Filippeschi – chef patron del ristorante – si è rifiutato perfino di istallare un congelatore: cucina solo quello che le barche portano ogni giorno dal mare. C'è infatti solo un piatto fisso nella sua lista: è la zuppa alla corsa, una sorta di bouillabaisse buonissima. Il resto è fatto all'impronta. Il locale è informale: un'osteria di pescatori, ma il pesce, lo ripeto, è vivo! Tra i piatti che Roberto (Pippo è il soprannome) prepara con una certa continuità ci sono cozze ripiene, arselle in umido, seppie con passato di ceci, baccalà con maionese all'aglio, calamari alla diavola, cacciucco e poi ancora un antipasto di baccalà alla livornese, frittura di schioppetti o di paranza, tagliolini con acciughe, peperoncini verdi e pomodoro, acciughe in bianco. Del polpo vi ho già detto, mi resta da segnalarvi una ricetta gustosa assai: il prosciutto di leccia con pistacchi, una creazione di Filippeschi davvero intrigante. I dolci (pochi) sono

quelli di tradizione, tra cui deliziose le lingue di gatto con crema pasticcera. La cantina invece è di livello superiore: 280 etichette con il meglio di Toscana in evidenza.

PISA

Osteria dei Cavalieri

via San Frediano 16, 56126 , Tel. 050 580858 , Fax 050 581259

info@osteriacavalieri.pisa.it, www.osteriacavalieri.pisa.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: agosto; 30 dicembre-7 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani

Un vero presidio di buon gusto, di prodotti di territorio, di cucina agita con rispetto della materia prima e del cliente. La troverete a metà strada tra piazza dei Cavalieri e la piazza più bella del mondo: il Campo dei Miracoli. Lo sporto è quasi anonimo: in legno antico,

sopra la lunetta l'insegna. Entrate e avrete il senso di una misurata eleganza, con le pareti candide, le bottiglie ben allineate, gli inserti in pietra pisana nei muri e vecchie foto alle pareti. Poi vi si dischiuderà una proposta gastronomica varia, articolata e stagionale curata in cucina da Liano Patresi, che è anche patron del locale insieme con Ettore Masi e Franco Sagliocco. Ci sono 3 menù consigliati: quello di terra a 30 euro, quello di mare a 32 e quello di verdure (adattissimo dunque per i vegetariani) a 26 euro. Le portate di pesce sono ovviamente legate al mercato, mentre gli altri piatti seguono l'andamento dell'annata agraria. Tra i piatti della tradizione potete scegliere: pasta fritta e prosciutto toscano, zuppetta di vongole veraci, carpaccio di pescespada e di polpo bollito, tagliatelline ai funghi (porcini o pioppini), pappardelle al sugo di lepre, tagliatelle ai cannolicchi, ravioli ripieni di Pecorino e pepe nero con fagioli e pomodoro, tagliata di manzo con fagioli e pioppini, ossobuco in umido con fagioli, Fiorentina alla brace, coniglio all'origano, trippa alla pisana, tonno rosso scottato, totanini alla griglia, filetto di pesce al forno con patate, frutti di mare e pomodorini. O accostarvi ai tagliolini in vari condimenti, la crema di ceci con cozze e vongole, le foglie d'ulivo di pasta fresca alle melanzane. Tra i dessert spiccano: crostata di pere e cannella, il semifreddo al croccante, le bavaresi, i sorbetti. Interessante la proposta solo a pranzo di 3 piatti unici a 11 euro che sono composti, a seconda dalle vostre preferenze, da una tagliata, da gnocchetti o da verdure. Qui c'è una grande attenzione alla trasparenza dei prezzi. Vale anche per la cantina – imponente, oltre 350 etichette che ruotano – con una precisa indicazione del costo di ogni bottiglia. Un motivo in più ricordare un incontro con Pisa.

Ristoro Re di Puglia

via Aurelia Sud 7, frazione Coltano, 56121 , Tel. 050 960157 , Cell. 345 4390931

Coperti: Interni 80
Chiusura: a pranzo; lunedì e martedì in inverno; lunedì in estate
Ferie: variabili a gennaio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Per i pisani è il regno della ciccia. Ricordo di esserci stato una prima volta tanti anni fa in compagnia di colleghi lì a Coltano. Una Fiorentina che era un burro. L'ambiente è casalingo e campagnolo, e tornandoci non ho trovato nulla di mutato in quell'atmosfera di larga cordialità, di spontaneità che caratterizza il Ristoro da sempre. C'è il grande braciere a vista nella sala che scalda l'atmosfera e dà subito l'idea di qual è il menù che Andrea, Elena, Alberto e Marco sono lì a proporre, mentre in sala incontrate Sergio sempre affabile, sempre pronto alla battuta. Tra i primi: pasta fresca fatta a mano, fagottino, pezzacce al coniglio, tortiglioni al Caprino, gnocchi con verdure di stagione, ragù di montone e coniglio; mentre tra i secondi coniglio a modo mio e immancabile la brace: cavallo, anatra, montone, piccione. Per chiudere il pasto i dolci con morbidella al cioccolato bianco, crostata pere e cioccolata e torte alla frutta di stagione. Qui c'è una particolare cura dell'olio extravergine che proviene dalle colline pisane. La cantina è ben fornita e conta su 150 etichette con ampissima rappresentanza toscana.

Trattoria Da Cucciolo

vicolo Rosselmini 9, 56125 , Tel. e fax 050 26086

Coperti: Interni 45
Chiusura: domenica a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Grazia di nome e di fatto. La signora Gerbi – abile cuoca di tradizione – è anche un'ospite gentile, schietta e spontanea. La sua trattoria nasce nel 1968 dalle ceneri di una vecchia stalla ed è frequentatissima dai pisani che vengono qui – in un ambiente semplice ma molto curato – a ricercare le loro radici gastronomiche. Se siete curiosi di comprendere come una cucina casalinga possa evolvere in una proposta di ristorazione, allora questo è il posto giusto. Grazia propone un quadro completo delle zuppe contadine e per cominciare bruschettine varie, salumi misti di Cinta Senese, fantasia di mare calda, pesce marinato e acciughe alla povera, baccalà marinato, torte di verdure; poi le paste fatte in casa, tra cui ottimi i ravioli di spinaci e Ricotta, le pappardelle al cinghiale, gli agnolotti al mucco pisano, le pennette al coniglio, la renaiola, i tagliolini alle verdure o ai pioppini o alle seppie. Come secondo l'immancabile baccalà con porri, una buona trippa, una tagliata alla fiorentina di perfetta esecuzione, la bistecca di mucco alla griglia, il cinghiale alla cacciatora, le costolette di agnello, il coniglio in umido, i polipetti in guazzetto, il caciucco e la frittura di pesce secondo mercato. I dolci sono casalinghi e da provare. In cantina una trentina di etichette. Uscirete sazi e soddisfatti.

POGGIO A CAIANO (PRATO)

Il Falcone

piazza XX Settembre 35, 59016 , Tel. e fax 055 877065

www.ristoranteilfalcone.com

Coperti: Interni 120
Chiusura: mercoledì
Ferie: ultima decade di febbraio; ultime 2 decadi di agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Semplice trattoria alle porte di Prato in cui si può sostare per una mangiata “alla toscana”: qui infatti si propongono ricette legate al territorio senza grandi pretese ma con l’utilizzo di prodotti genuini. La famiglia Martini gestisce il locale sin dal lontano 1862, ed è perciò ormai alla sesta generazione. Tra le varie pietanze preparate dagli chef Valerio Martini (titolare) e Vivetta Cintelli sono da provare la ribollita, il minestrone di verdure, i tortelli di patate e funghi, la crema di porri, le pappardelle sul papero o al cinghiale, le mitiche penne al sugo di lampredotto, il cinghiale in umido, la minestra di pane, la carne alla brace, il

pollo alla griglia, la bistecca alla fiorentina, le salsicce, il lampredotto trippato, il coniglio in salsa, la rosticciana e la specialità assoluta: la trippa alla fiorentina, con tanto pomodoro, un battuto di odori e olio extravergine toscano. Per dessert delle golose mele cotte al forno caramellate all'arancia. Piccola ma ben costruita la carta dei vini con circa 100 etichette, tutte toscane. L'ambiente è classico e informale, ma la cortesia dei Martini nell'accogliervi renderà un ulteriore piacere l'aver pranzato qui.

POMARANCE (PISA)

Podere Sant'Alessandro

località Pianetti, 56045 , Tel. 0588 64252 , Cell. 349 5842900

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili 1 settimana in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Cucina stagionale e tipica quella improntata da Diego Rossi nella sua nuova avventura nel

campo della ristorazione. Una proposta gastronomica plasmata a secondo delle stagioni con una rotazione di funghi, tartufi e tantissime verdure. Piatto che mai Diego farà mancare è il tortello ripieno di pasta fresca (anche il ripieno cambia con la stagionalità). Parole d'ordine qui sono genuinità, qualità e tradizione. Tanto che pasta e dolci sono fatti rigorosamente in casa e la carne viene reperita solo da allevamenti locali. In primavera si possono degustare baccelli con Pecorino e spalla, gnocchetti con Chianina e finocchietto selvatico, tagliatelle con prugnoli profumati. Dulcis in fundo una creazione di Ottavia Dell'Omo (in sala, titolare assieme a Diego): il semifreddo di cantuccino. In carta anche diverse proposte: un menù turistico a 20 euro con antipasto toscano, un paio di assaggi di primo, un secondo, acqua e vino; un menù degustazione a 25 euro con l'antipasto più abbondante; un menù per i più piccini a 10 euro. Questo è il ristorante di un agriturismo ma Ottavia ci spiega che ha comunque ottenuto la speciale concessione dal Comune di Pomarance di aprire le porte del locale anche al pubblico esterno per un massimo di 30 coperti; quindi consigliamo vivamente la prenotazione.

PONTREMOLI (MASSA CARRARA)

Da Bussè

piazza Duomo 31, 54027 , Tel. 0187 831371

Coperti: Interni 45
Chiusura: venerdì; lunedì-giovedì a cena
Ferie: fine giugno-metà luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Siete nel paese del Bancarella, siete alle porte della Lunigiana. E lasciatevi inebriare dai profumi del salmastro e del corbezzolo. Godetevi il panorama e questa città antica che conserva dimensione umana e fermenti culturali. Poi potete scegliere di sedervi a questa tavola che nel 2010 ha compiuto gli ottanta anni di attività. È un ambiente semplice, quattro stanzette con pochi tavoli, in una terra di confine tra Toscana, Liguria ed Emilia. Antonietta, Isa e Luciano sono i tre fratelli protagonisti di questa trattoria, in cui tutti i sapori che trovate hanno una dimensione esclusivamente stagionale, con prevalenza toscana ma anche influssi delle regioni limitrofe. Ai fornelli c'è Antonietta Bertocchi titolare e chef, in sala Isa, mentre Luciano fa un po' di tutto. Fra gli antipasti trovate sempre la torta di erbe, che i clienti mangiano sia come antipasto sia come contorno, magari insieme a un primo: in estate c'è la torta di riso e cipolle, in autunno-inverno la torta di porri. I primi sono tradizionali: testaroli al pesto, ravioli al ragù, lasagne dolci con farina di castagne e Pecorino in stagione, zuppa di ragù e Parmigiano, tortelli di Ricotta ed erbe. Antonietta cucina tutto nelle casseruole di terra, come le chiama lei, ovvero le pentole di coccio, cosicché piatti come l'arrosto di vitello affogato, il coniglio alla cacciatora, gli involtini e la cima ripiena (ecco l'influsso ligure) acquistano un sapore particolare e più intenso. Da non perdere la

torta Sexy, creazione di Luciano, un dolce di mandorle con gelato e liquore. Da bere una quindicina di etichette e lo sfuso locale, servito a quartini e a mezzo litro. Oltre a stupirvi con menù per bambini, vegetariani e celiaci, Antonietta ha pensato bene di mettere a disposizione dei palati più fini anche una piccola carta dei mieli DOP della Lunigiana con circa 4 etichette.

Da Renato

località Guinadi, 54027 , Tel. 0187 834715

Coperti: Interni 40
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Ci dovete andare nelle stagioni in cui il bosco profuma e dà frutti deliziosi. Qui si respira proprio la cultura della Lunigiana terrigna e la location di Da Renato ve lo confermerà. Pareti in pietra e tavoli in legno caratterizzano un ambiente sicuramente informale e rustico dove il re di casa è ovviamente il fungo, naturalmente quello porcino: trifolato, alla griglia, fritto o in padella, è un vero delirio per il palato. Come antipasti quindi, oltre al prosciutto e al salame nostrano, assaggiate in stagione l'insalata di funghi freschi o, in alternativa, i funghi conservati sottolio. Il proprietario Renato Marioni insieme alla moglie Luciana e al figlio Fabio si alternano tutti e tre sia in cucina che in sala coi clienti. Passando ai primi

piatti (le paste vengono fatte in casa), vanno segnalati ravioli, tagliatelle e l'orgoglio degli chef: i testaroli al pesto, ma è un pesto speciale fatto senza pinoli e noci, ma con olio extravergine, prezzemolo, basilico, aromi naturali dell'orto e formaggio grattugiato. Anche i secondi variano in base alle stagioni, ma i funghi ci sono sempre, e poi succulenti arrosti, cinghiale e agnello che in inverno vengono cucinati sotto il testo nel camino. Alla fine si conclude con una crostata casereccia ai mirtilli e lamponi; da provare anche le frittelle di castagne con la Ricotta in inverno e la salsa fatta in casa coi mirtilli raccolti e sciroppati in proprio da colare sul gelato in estate. Il tutto è innaffiato esclusivamente da vino in caraffa bianco e rosso di produzione propria, incluso nel prezzo. Gradita la prenotazione.

PORTO AZZURRO, Isola d'Elba (LIVORNO)

Osteria La Botte Gaia

viale Europa 5/7, 57036 , Tel. e fax 0565 95607 , Cell. 328 8151052

riccardo@labottegaia.com, riccardo.nelli@alice.it, www.labottegaia.com

Coperti: Interni 35; Esterni 55
Chiusura: lunedì, tranne in alta stagione; a pranzo in alta stagione(15 giugno-15 settembre)

Ferie: dicembre; gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 - 48 euro

L'incanto dell'Elba è forse senza pari. Ma l'assalto turistico ha modificato i profili dell'accoglienza e della ristorazione. Dunque non è facilissimo trovare un posto dove si faccia ancora cucina attenta e a prezzo ragionevole. Questo è un buon indirizzo. Vi consiglio di provare a 35 euro il menù degustazione elbano (antipasto, primo, secondo e un quartino di vino locale) e di indirizzarvi sulle paste fresche con un'attenzione particolare per il tagliolino al ragù di mare. Riccardo Nelli e Antonella Marinari l'hanno aperta nel 2005, ma l'impressione che avrete oltrepassando l'insegna "Cucina e Cantina" è che sia lì da sempre, perché si respira un'atmosfera d'altri tempi. In realtà qui c'era una cantina con un deposito di vino; una costruzione che in precedenza inglobava persino una chiesetta, ora adibita a sala da pranzo (ce ne sono due in tutto). Nella bella stagione si mangia sotto un porticato, in giardino, mentre l'interno è arredato in stile rustico, con credenze in legno ricolme di bottiglie e una Berkel rossa fiammante che affetta salumi di ogni tipo. Riccardo si occupa della sala e, con suo suocero, della ricca carta dei vini (circa 250 etichette), proposti anche a bicchiere: etichette nazionali, internazionali e una buona selezione di vini passiti (circa 40), da dessert e meditazione. La cucina di Antonella parte dalla tradizione elbana e ne ripropone le antiche ricette attraverso moderne rivisitazioni e l'utilizzo di materie prime di assoluta qualità: pesce freschissimo, verdure dell'orto di casa, carni, salumi e formaggi (italiani ma anche stranieri) selezionati, marmellate e mostarde caserecce. Per antipasto ci sono il carpaccio di manzo marinato con champignon e rucola, la terrina di piccione con

foie gras e amarene oppure una ghiotta “fantasia di mare” con almeno 5 assaggi diversi di pesce che cambiano a seconda della disponibilità (carpaccio di polpo e avocado, tartelette di baccalà mantecato e marmellata d’arancia, involtino di salmone e verdure, ostriche gratinate). Tra i primi di mare, le specialità sono i tagliolini neri al ragù di mare, i paccheri al polpo, i tonnarelli con orata capperi e olive, le tagliatelle con cozze e vongole allo zafferano. Tra i primi di terra: tonnarelli al ragù d’anatra e maltagliati di grano saraceno con zucca, funghi porcini, salsiccia e porri. Tra i secondi di mare, pescatrice scottata accompagnata da verdure di stagione e scaglie di Grana, millefoglie di filetto di tonno al sesamo e zucchine, frittura di paranza, pescato del giorno all’isolana. Speciale lo stoccafisso in umido con pinoli, olive e patate preparato secondo una vecchia ricetta. Per chi ama la carne: coniglio ripieno alle mele Renette, Angus lardellato al Chianti e bacche di ginepro, cinghiale dolce e forte con uvetta, frutta secca e cioccolato. E poi trippa in umido e saporite tagliate alla brace da tagli di Chianina, Piemontese, Angus argentino e Bisonte Canadese che arrivano settimanalmente! Dulcis in fundo delizioso semifreddo alla schiaccia briaca, zabaione con amaretti e scaglie di mandorle, cantucci, sorbetto alla pesca e all’Aleatico d’Elba, torta tartufata e cru di cioccolati fondenti e Rum, crostata con marmellata di mele Cotogne e torta di mandorle e cioccolato. Per finire una quarantina di bottiglie tra Grappe, distillati, Rum, Calvados, Brandy. Chi si presenterà qui con la nostra guida in mano riceverà uno sconto del 10% sul prezzo totale.

RIPARBELLA (PISA)

Trattoria del Papero

via Della Madonna 8, 56046 , Tel. 0586 699299 , Cell. 346 1623538

info@trattoriadelpapero.it, www.trattoriadelpapero.it

Coperti: Interni 45
Chiusura: lunedì a pranzo; mercoledì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 euro

Siete in Val di Cecina tra Volterra, l'etrusca, la ferrigna, e il mare: il Tirreno turchese. Intorno avete selva e collina. E da questa natura trae spunto la cucina di Ivio Paperini, chef spontaneo che recupera le ricette del territorio e rispetta le stagioni. Tra i suoi piatti potete trovare un mitico cinghiale a modo nostro (la ricetta è pubblicata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) e poi una serie davvero nutrita e nutriente di carni di bassa corte e di paste fatte in casa come i buonissimi ravioli al ragù di mucco

pisano. Per dirvi di altri piatti vi racconterò di gnocchi al gallo nero, di maccheroni all'oca, di linguine di Gragnano al sugo di maiale brado biologico, di pappardelle al cinghiale, di tagliatelle all'anatra. E poi ancora: lampredotto in zimino, piccioni arrosto, spezzatino di mucco pisano, faraona al Vinsanto, tagliata di controfiletto, capriolo in umido, trippa alla riparbellina. Qui trovate selvaggina perché è terra di cacciatori e in stagione funghi perché è luogo di bosco. Tra i dolci Ivio vi potrà suggerire spianata di pinoli, cheesecake al cioccolato bianco, moro in camicia, torta della nonna. Davvero un menù profumato e sapido. A farvi stare bene contribuirà anche l'ambiente: rustico con muri in pietra, travi in legno, archi a mattoncini, arredi in legno, pareti color ocra e tovaglie a quadri. In sala ad accogliervi con franchezza e simpatia c'è Tony, il figlio di Ivio, ma lo chef esce spesso in sala. Una particolare attenzione prestatela alla carta dei formaggi: è suggestiva. In cantina un'ottantina di bottiglie toscane, ma qui siamo nella DOCMontescudaio, a due passi da Bolgheri e vicino alle terre di Siena. A disposizione anche un menù degustazione a 27 euro. Insomma c'è del buono. Ivio ha deciso di praticare uno sconto del 5% a tutti i lettori che si presenteranno con la nostra guida nel suo locale!

SAN PIERO A SIEVE (FIRENZE)

Osteria di San Piero

piazza Cambray Digni 6, 50037 , Tel. e fax 055 8487109 , Cell. 320 2715063

info@osteriadisanpiero.it, www.osteriadisanpiero.it

Coperti: Interni 25; Esterni 15
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo tranne da giugno a settembre
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Devo questa recensione a Giulia Pini e a suo marito Simone che sono attenti gourmet e li ringrazio, anche a nome di voi lettori, della segnalazione. A San Piero a Sieve, in Mugello, c'è un'osteria, nata nel settembre 2005 e ubicata nel centro storico, in una antica cantina con splendide volte ribassate in cotto e un ambiente molto suggestivo e davvero molto accogliente, curatissimo ma senza cadere in un eccesso di ricercatezza: insomma, un posto dove si può trascorrere con soddisfazione la serata, anche al di là della cena. Oltretutto spesso il venerdì vengono organizzate, su prenotazione, degustazioni guidate di vini, e non è infrequente che si possa ascoltare ottima musica dal vivo, suonata da interessanti gruppi e artisti sul piccolissimo palco presente in un angolo del locale. Gli aspetti principali dell'Osteria sono due, mai come in questo luogo così compenetrati tra loro: quello enologico, a cura di Roberto Beccaluva, sommelier di grande competenza che però ama più definirsi "oste", e quello gastronomico, seguito dalla chef patronesse Elisabetta Nicchi, che ogni mattina va a fare la spesa al mercato e in cucina trova terreno fertile per esprimersi. Su tutto ciò vige una sola, inequivocabile e rigidissima regola: l'altissima qualità del cibo e

del vino proposti. Roberto ha in cantina un numero elevato e più che soddisfacente di etichette (circa 160) provenienti dai migliori angoli d'Italia, vini che lui personalmente si reca ad assaggiare e a scegliere direttamente nelle fattorie; Elisabetta dapprima si scalda preparando sfiziosi stuzzichini artigianali per l'aperitivo, dopodiché passa a presentare le sue delizie culinarie, che cambiano spesso a seconda della stagione e delle disponibilità del mercato, e che rappresentano una fantasiosa e originale proposta della cucina dell'area fiorentina, con qualche puntatina verso sapori di altri luoghi. Cominciamo a elencare qualche piatto a partire dal tagliere di salumi con prosciutto crudo toscano artigianale, finocchiona, bischera e salamino barzotto (col pane è quasi un piatto unico, e abbinandolo a un piatto di formaggio si può essere più che soddisfatti. Costo 15 euro). Seguitiamo con la pappa col pomodoro, la crema di ceci e patate con crostini al rosmarino, le lasagne al forno nelle diverse versioni (squisite quelle al Taleggio e zucchine); come secondi peposo al Chianti, cinghiale in umido, polpettone al sugo, francesina (superlativa), baccalà con crema di ceci, coniglio ripieno con gremolada di verdure, budino di peperoni soffiati in salsa di acciughe, poi Caprini e insalatine all'aceto balsamico, verdure dell'orto della nonna, cacio alla buttera e tagliere con tre tipi di formaggi Pecorini abbinati a confetture, miele e gelatina di vino; tra i dolci, tutti fatti in casa, possiamo segnalare la torta di Ricotta e pinoli con fragole e le sfogliette con frutta e crema leggera di Mascarpone. Particolarità: la lista dei caffè comprende diverse varietà, da quello giamaicano a quello etiope, dall'hawaiano a quelli colombiano e guatemalteco, oltre al 100% arabica e all'equo e solidale Rebelde. Importante: il locale è piccolo e conviene prenotare. Che altro aggiungere? Dall'Osteria di San Piero si esce soddisfatti... sempre.

SAN QUIRICO D'ORCIA (SIENA)

La Locanda di Fonte Alla Vena

via Dante Alighieri 137, 53027 , Tel. 0577 899945 , Cell. 338 6007133

info@lalocandadifonteallavena.it, www.lalocandadifonteallavena.it

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: martedì
Ferie: variabili tra gennaio e febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Nel cuore di San Quirico d'Orcia, lungo l'antica via Francigena, sorge questo vecchio casolare dall'aspetto e dal gusto antichi. Un tempo era stazione di posta dove i cavalieri rifocillavano se stessi presso la locanda e i cavalli alla fonte (è a questo che deve il nome l'attuale locale). La rusticità, gli archi e le lanterne accolgono i viandanti un attimo prima che lo faccia la famiglia Dinetti al completo. Padre, figlio e nipote gestiscono l'intima sala dall'ambiente rustico e dall'atmosfera calorosa e molto accogliente; mentre la madre Luigina (chef patronesse) si adopra ai fornelli. In tavola arrivano pappa al pomodoro,

ribollita, pappardelle al cinghiale, trippa alla sanquirichese, brasato al Brunello, tagliata della Locanda. Ma il vero trionfo di genuinità e tradizionalità lo abbiamo nei pici all'aglione (insuperabili) e nella bistecca alla fiorentina, servita solo da 1,2 kg in su; naturalmente e rigorosamente Chianina! Cucina assolutamente stagionale e di territorio, non c'è che dire. E da bere? Una piccola ma ben selezionata carta dei vini che conta una cinquantina di etichette. A chi si presenterà qui con la nostra guida verrà offerto il caffè a fine pasto.

SAN ROMANO IN GARFAGNANA (LUCCA)

La Greppia

via Orecchiella 2, località Parco dell'Orecchiella, 55038 , Tel. e fax 0583 619018, 0583 619020 , Cell. 331 9737004, 331 2039444

ristorantegreppia@virgilio.it, www.lagreppiaristorante.it

Coperti: Interni 200; Esterni 150
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: variabili

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Se ci capitate in periodo di funghi sarà un'esperienza intensa. Ma comunque solcare la Garfagnana, magari con ricordanze pascoliane, vi mette una certa leggerezza nell'anima. Perché qui la natura, nonostante il vigore e l'asprezza, è comunque poetica. Poi la sosta a La Greppia vi darà sicuro conforto. Dal 1965 questa trattoria, sempre gestita dalla stessa famiglia, si è guadagnata un posto tra gli amanti del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, grazie a una cucina che è di tradizione, ma con rivisitazioni che la rendono più piacevole. Oggi in cucina c'è il titolare Mariano Rapaioli, mentre la moglie Tiziana Vincenzi cura il servizio in sala. Siamo in Garfagnana e il menù è lì a ricordarcelo. Farro, pasta fatta in casa con farina di castagne, funghi, tartufi, carni di cinghiale, di cervo e di capriolo, fagottini di vitella, carré di maiale cotto nel forno a legna. Tra gli antipasti prosciutto della Garfagnana, bresaola con Pecorino toscano, lonza stagionata con cannellini. Dulcis in fundo, golose crostate di Ricotta o ai frutti di bosco e bavarese alla fragola e limone. Ambiente molto curato, adatto per serate romantiche a lume di candela. D'estate invece si può mangiare fuori nel parco. In cantina circa 50 etichette, regionali ma anche nazionali. Oltre alle specialità della tradizione, è possibile richiedere due menù degustazione a 30 euro (incluso un bicchiere di vino), il menù per bambini a 10 euro, il menù per vegetariani a 25 e per celiaci a 20 euro.

SANSEPOLCRO (AREZZO)

Enoteca Guidi

via Pacioli 44, 52037 , Tel. 0575 736587 , Fax 0575 744773 , Cell. 334 5315888

info@enotecaguidi.com, www.enotecaguidi.com

Coperti: Interni 25; Esterni 10
Chiusura: mercoledì
Ferie: 2 settimane a giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Vi accoglieranno a braccia aperte in questo posto che è suggestivo e dove l'exactitude di savariana memoria è davvero coltivata. A dire della capacità di gestire e di accogliere stanno anche i vari menù: bambini a 10 euro, vegetariano a 15, degustazione dai 25 ai 35 euro. Ma una notazione particolare va fatta per l'impegno culturale nel recupero delle tradizioni antiche. Per quindici giorni l'Enoteca Guidi in occasione del settembre biturgense (è l'antica festa del pane) offre un particolarissimo menù rinascimentale. E del resto qui con la storia hanno confidenza. I genitori di Saverio Guidi aprirono nel 1955 una bottega di generi alimentari. Saverio subentra nel 1984 e la trasforma in gastronomia specializzata nella vendita di vini e prodotti del territorio. Diventato sommelier professionista, nel 1999

finalmente apre il wine bar e ristorante in cui, accanto alla mescita e degustazione di eccellenti vini, si possono gustare i piatti caldi cucinati dalla moglie Simona Veri. La cantina resta uno dei punti di forza e di orgoglio con le sue 300 etichette, tra regionali, nazionali e un centinaio internazionali. Il locale si trova in centro storico ed è arredato rusticamente, con le grandi credenze piene di bottiglie e i tavoli apparecchiati con tovagliette di carta gialle. Un bancone separa la sala dalla cucina a vista. Saverio è sempre lì, pronto a indirizzare il cliente verso gli abbinamenti ideali tra piatti e vini. Per cominciare potete ordinare l'antipasto dell'Enoteca a base di salumi locali selezionati da produttori della zona, formaggi e bruschette; oppure delle bruschette con lardo e pomodorini, la piramide di formaggi con pere morbide miele e lamelle di mandorle, uno sformatino di asparagi con gamberi in tempura, Mozzarella di bufala al basilico ed emulsione di aceto balsamico, un tris assaggio al tartufo (Ricottina, involtini di asparagi e speck, cestino di verdure e Fonduta di Pecorino) o un carpaccio di verdure dell'orto con involtini di pescespada e lardo di Colonnata o anche delle uova al tartufo bianchetto. La pasta è fatta a mano e arricchita da sughi e condimenti di stagione. Si va dalle tagliatelle o dai ravioli con funghi prugnoli ai maltagliati con verdure e zafferano al pomodoro, dai cappelli gialli verdi con pomodorini e Formaggio di Fossa o con pancetta di Cinta Senese aglio fresco e crema di piselli ai tortelli di patate al lardo di Colonnata con pomodorini e rosmarino. E ancora, in menù, bringoli con sugo alla contadina (verdure e pomodoro) o all'amatriciana di pesce, spaghetti alla chitarra con pomodorini al forno erbe aromatiche e Ricotta stagionata, risotto primavera con verdurine gamberi Robiola al profumo di pesto e losanghine di pasta con pesto al basilico e salmone affumicato. Come secondi, tutti carpacci: di Angus argentino o Chianina con rucola e Parmigiano, di petto d'oca all'olio e aceto balsamico, di tacchino, di

bresaola della Valtellina, di pescespada affumicato, di tonno affumicato con insalata e verdure alla griglia, di salmone selvaggio dell'Alaska con fettine di finocchio e capperi. In alternativa, una bella scelta di formaggi: Pecorini toscani con le pere; Formaggio di Fossa con le mele; mix di italiani e francesi con confetture e mostarde abbinate. I dolci di Simona sono eccellenti: dallo zuccotto alla toscana alla mousse di cioccolato e frutti rossi, dalla terrina di cacao amaro con salsa al caffè alla crema di Mascarpone, dal tortino caldo di cioccolato al profumo di arancia al semifreddo al caffè. Da gustare con uno dei numerosi vini passiti in carta. Da circa 3 anni l'Enoteca è diventata anche locanda con 6 camere arredate in stile Novecento. Si organizzano serate a tema insieme ai produttori di vino locali.

SARTEANO (SIENA)

Osteria Spirito di... vino

via San Giuliano, Casa Bebi, località Fontevetriana, 53047 , Tel. 0578 238005

info@tavernaspiritodivino.com, www.osteriaspiritodivino.com

Coperti: Interni 28

Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 - 20 euro

Ve la ricordate la cara, vecchia e deliziosa Spirito di vino di Cetona? Bene, lo Spirito è rimasto lo stesso, ma ora tutto è cambiato. Si sono trasferiti vicino a Sarteano (uno dei tanti paesi gioiello della campagna senese), in una frazioncina che sembra un paese di bambole: Fontevetriana. E ha alle spalle una storia che rimanda ai primi insediamenti umani. Il nuovo locale è annesso all'agriturismo il Borgo del Lupo e si avvantaggia di un'architettura di raro pregio. È un'antica stalla completamente restaurata però nel totale rispetto delle origini, tant'è che entrando potete ancora vedere le nicchie per le bestie, la pietra forata dove venivano aggiogate, le pesanti capriate che sorreggono il soffitto, il piancito che ricorda le case dei mezzadri, l'acquedotto in pietra e il camino che in inverno servirà a cucinare carni alla griglia. Nella gestione di Spirito di... vino nuova location sono rimasti Luca e Simona (anche chef) a dare perfetta continuità alla cortesia dell'accoglienza e alla tradizionalità, stagionalità e – starei per dire – purezza della proposta gastronomica. Che annovera nel menù estivo alcune golosità come: antipasti di salumi e formaggi locali, bruschette, crostini vari; zuppe (speciale quella di cipolle e Pecorino), pici, gnocchi, pappardelle con sughi all'aglione, alle briciole, ai funghi e cacciagione, testaroli al pesto; carni alla griglia e in umido, arrosti, trippa alla fiorentina; dolci della casa e della tradizione toscana, fra i quali non possono mancare i cantucci e il tiramisù al Vinsanto che vi saranno serviti nelle due accoglienti salette. Altre specialità sono la pappa al pomodoro, il polpettone, il tortino di

patate e porri, la torta morbida di castagne, tutti piatti le cui ricette sono spiegate nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. E questo tasso di autenticità si riscontra anche nella cantina dove hanno selezionato 120 etichette, nell'uso sapiente degli oli, nella ben dosata proposta di distillati. Se siete viaggiatori curiosi e golosi proprio dovete venirci.

SERAVEZZA (LUCCA)

Ristorante Ulisse

via Campana 183, 55047 , Tel. e fax 0584 757420 , Cell. 338 2434310

david-ulisse@hotmail.it

Coperti: Interni 60; Esterni 90
Chiusura: martedì, tranne in agosto
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Varcare la soglia del locale di Mario Fiori, ma per tutti è Ulisse, significa addentrarsi in un mondo fatto di gastronomiche meraviglie. Lo sa bene la gente del posto, lo sanno bene i tanti turisti golosi, vip e personaggi famosi che lo frequentano. Siete nell'entroterra della Versilia, propriamente nell'Alta Versilia, ai piedi delle Alpi Apuane, tra il litorale di Forte dei Marmi e la Garfagnana. Il locale è arredato in stile rustico, la grande sala all'ingresso è sormontata da un soffitto a volta e arredata con scaffali ricolmi di bottiglie, intonse o già stappate. L'altra sala è sotto un tendone riscaldato, giardino in estate. La gestione familiare concorre a stabilire un'atmosfera autenticamente verace, allegra e confidenziale. Ai fornelli c'è la moglie di Mario, Fulvia, aiutata da Angelo, i quali ripropongono le pietanze della vecchia cucina tradizionale locale, quelle pietanze che una volta si preparavano in casa, che richiedevano un lungo e meticoloso procedimento e che ora, per mancanza di tempo, non si cucinano più. È quella che lui chiama una cucina "cucinata". Parola d'ordine: la qualità. Il menù inizia con sformatini di verdura, pâté di fegato d'oca al tartufo e i classici crostini; prosegue con paste fatte in casa e zuppe (quotidianamente ci sono almeno tre zuppe e tre paste asciutte: provate i tortelli versiliesi, i fagottini al tartufo, le crêpe al cervo!), con carni rosse quali Chianina e Frisona preparate anche alla piemontese (perché Mario è originario del Piemonte); e ancora stinco di maiale al forno e piatti di cacciagione come colombaccio, pernice, cinghiale con castagne e capriolo con olive. Alta scenografia con il filetto al Barolo flambé preparato direttamente da Mario al vostro tavolo "alla lampada". Non c'è pesce. A insaporire i piatti circa 15 tipi diversi di olio extravergine. Si chiude con le toscanissime torta di neccio e torta di riso (tradizionale di Massa) o con gustose crêpe suzette. Possibilità di scegliere anche 3 menù degustazione da 20-25 euro esclusi vini (per gruppi di 10 persone minimo), mentre su prenotazione potete trovare menù per bambini,

vegetariani e celiaci. Il vino si sceglie direttamente dagli scaffali: oltre 700 etichette, al 99% rosse con prevalenza di toscane e piemontesi, con qualche bianco importante dal Veneto e dalla Francia, senza quindi trascurare gli spumanti e gli Champagne. Per chiudere il pasto circa 30 etichette nella carta dei distillati tra Grappe, Rum e Cognac. Una notazione: se siete appassionati di funghi, in stagione proprio non dovete mancare l'appuntamento con questa Itaca gastronomica. Ulisse è pronto ad affascinarvi con i frutti dei boschi versiliesi!

SIENA

Enoteca I Terzi

via dei Termini 7, 53100 , Tel. e fax 0577 44329

info@enotecaiterzi.it, www.enotecaiterzi.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Se cercate la Siena che conta, che pensa, che immagina, dovete per forza venire a I Terzi. È il luogo delle raffinatezze gastronomiche, dischiude un universo eroico, è una orta di archetipo di quello che dovrebbero essere i locali di medio-alto livello capaci però di fare una cucina innovativa e al tempo stesso territoriale, di esaltare gli ingredienti coniugando innovazione e tradizione e servendo il cibo come compagno del grande vino italiano. Andare a I Terzi significa partecipare di uno stile. L'Enoteca è a due passi da piazza del Campo, a confluire delle tre contrade centrali della città del Palio. E sarà anche per questo che buona parte degli accordi politici ed economici, ma anche gran parte delle rassegne culturali e di spettacolo, vengono pensati, condivisi, siglati tra questi tavoli. L'ambiente è suggestivo con il portone gotico, la sala principale è in ammattonato con le volte a crociera, poi c'è la saletta che è una bomboniera con la volta a botte. Si mangia, si chiacchiera e ci si incontra contornati dalle grandi scansie, sembrano librerie benedettine, dove riposa un tesoro in vino. Dai grandissimi francesi al massimo dell'italianità con una preminenza di bottiglie toscane che considerano l'essere presenti a I Terzi come un invito a corte. Vi dirò che con Vittorio Galgani, con Mauro Rosati, con Alessando Regoli abbiamo passato in quelle stanze momenti d'intelletto e di affetto sempre vigilati dall'ospitalità sincera di Michele (Internato) che è il propulsore di questo luogo di raffinate delizie, di misurata eleganza, di enogastronomica sapienza. Il servizio è sempre molto puntuale, si mangia sulle tovagliette di carta paglia ma con bicchieri impeccabili per degustare i grandi vini. Potete trovare prosciutto, culatello, Burrata, salami di Cinta, poi il campionario della toscanità rivisitato dalle abili mani dello chef Pancrazio (Calamello). Ma nel menù, che viene solitamente declinato a voce e graffito sulla lavagna all'ingresso, trovate anche stupende cose di misurata e armoniosa creatività. Nella mia ultima visita ho assaggiato: baccalà

mantecato con sfoglie di polenta bianca ed emulsione di capperi (davvero stupendo; una fusion padano-mediterranea), fegato magro con composta di soncino finocchi e riduzione di balsamico, ravioli di melanzane con pomodori datterini e basilico, lombetto di agnello arrosto in manto di bietola e la punta di petto di manzo (piatto sempre più raro a trovarsi, per quanto sempre entusiasmante una volta degustato) farcita nella sua salsa. I dessert sono variabilissimi e vanno dalle panne cotte, alle composte di frutta fino agli immancabili veri cantucci con il vero Vinsanto ai dolci senesi: ricciarelli, panforte, panpepato. Una notazione in più consentitemela: se a Siena riuscite a mangiare al prezzo di Michele con la stessa qualità chiamatemi, sarete miei ospiti. Lo dico perché davvero in tanto bailamme turistico, in tanto falso tipico che assedia purtroppo la città del Palio, la quale vede il suo target gastronomico sempre più in ribasso come del resto quello turistico, la qualità e la classe di Michele sono un patrimonio da preservare.

La Buca di Porsenna

via delle Donzelle 1, 53100 , Tel. 0577 44431

labuca.diporsenna@yahoo.com

Coperti: Interni 100
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Devo questa segnalazione ad Andrea Mazzoni, ottimo enologo e cultore di buone cose toscane. Il ristorante di Valentina Santarelli è realmente suggestivo: è a quattro passi da piazza del Campo ed è scavato nel tufo degli antichi camminamenti militari. Si scende come in una specie di grotta rivestita di mattoni con archetti a tutto sesto. L'ingresso è elegante. La proposta gastronomica è tutta giocata sui sapori senesi. Così avrete: gnocchi, pici, tagliatelle, tortelli maremmani, tutti piatti di pasta fatta a mano come nella migliore tradizione toscana, accompagnati da sughi altrettanto genuini, come il ragù toscano di carne, ragù di anatra e altre salse di pomodoro particolari. E ancora: accanto a pollo, coniglio, maiale e anatra, carne Chianina in diverse preparazioni (speciale la Fiorentina). Ci sono anche alcuni piatti di pesce e crostacei. La proposta dei dessert è classica. Buona la cantina con un'ottantina di etichette che espone il meglio di Toscana con alcune incursioni nell'eccellenza di altre regioni. Il servizio è inappuntabile.

L'Osteria del Bigelli

piazza Il Campo 60, 53100 , Tel. 0577 42772

info@osteriabigelli.it, www.osteriabigelli.it

Coperti: Interni 30; Esterni 60
Chiusura: mercoledì, tranne da metà marzo a metà novembre
Ferie: 10-31 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro

Ricavato da un'antica struttura medievale, presenta pareti con pietre a vista e soffitti affrescati. Un ambiente semplice, essenziale ma raffinato, con tavoli in legno apparecchiati rusticamente, scaffali pieni di bottiglie alle pareti, antiche pentole, cesti e mazzi di granturco secco appesi. Ma ha un inestimabile valore aggiunto: si affaccia direttamente su piazza del Campo! La cucina parte dalle ricette della tradizione e proprio quest'anno si arricchisce della maestria e delle creazioni dello chef Michele Sorrentino ai fornelli. Ha portato un tocco di personalità senza stravolgere il senso della proposta gastronomica. La pasta fresca è fatta in casa, i salumi e i dolci sono quelli della eccelsa tradizione senese. Da bere vini prestigiosi del Chianti e circa 100 bottiglie toscane, nazionali e internazionali. Il menù si apre con una serie di piatti chiamati Les gourmets: culatello di zibello (solo o con Mozzarella di bufala), degustazione di prosciutti (lardi di Colonnata, di Cinta Senese, di Arnad, di Norcia), salumi di Cinta Senese, selezione di formaggi nazionali o di Pecorini toscani. Tra gli antipasti il patron Salvatore Caiasa consiglia il cestino croccante di farro, il tortino di Pecorino di Fossa o la tartare di vitellino con tartufo e uova disidratata. Si prosegue con le zuppe (di farro e fagioli borlotti al rosmarino, di cavolo nero e pane toscano, l'acquacotta) o con i primi della tradizione: pennette all'ossobuco o alla senese, maltagliati al ragù Bigelli, tortelli ripieni d'anatra nana o di Pecorino con Fonduta di formaggio e tartufo, pici al ragù di cinghiale. La carne domina incontrastata i secondi. Qualche esempio? Classica bistecca alla fiorentina, tagliata di manzo alla senese, fantastico il filetto di maialino in crosta di speck e radicchio brasato. Buona anche la scelta dei dessert: cioccolato fondente su crema inglese e gelato di crema, tortino al panpepato e semifreddo al miele di castagno, bavarese alle castagne su crema al cioccolato bianco e tortino di cioccolato e pere su passata di loti. Il fine settimana però Michele ha inserito

qualche pietanza di pesce; e il locale da quest'anno ha un'altra novità: è anche pizzeria. N.B.: i bambini di età inferiore ai 5 anni mangiano gratis!

Ristorante Grotta del Gallo Nero

via del Porrione 65/67, 53100 , Tel. 0577 284356 , Fax 0577 284346

info@gallonero.it, www.gallonero.it

Coperti: Interni 140
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro
Menu: vegetariani

Mauro Tigli ha messo mano al suo locale con una ristrutturazione tesa a salvaguardare l'ambiente. Oggi il ristorante è ancora più confortevole, ma nulla ha perso del fascino di essere una delle tavole storiche di Siena. È un palazzo medievale, la sala ha luci soffuse e davvero si sente il fascino del tempo. Ai sapori del Medioevo Mauro ha addirittura dedicato un corso di cucina (cinque lezioni in altrettanti giorni) che si tiene ogni inizio del mese. E da queste sue ricerche gastronomiche ha distillato anche una serie di menù che vengono proposti sotto varie forme e a prezzi differenti. Ve ne cito alcuni: il menù per i bambini che prevede anche un intrattenimento per i più piccoli a 8 euro, il menù per

vegetariani a 18 euro, poi diversi menù a 25 euro che spaziano dal medievale (proposto il venerdì) a quello della tradizione contadina senese. Infine ci sono proposte veloci: piatti unici a 10 euro, o assaggio del menù a 10 euro. Insomma una grande varietà di proposte e una notevole cura per l'ospite. Tanto per avere un'idea dell'offerta gastronomica – che è imponente, stagionale e perciò varia – vi dirò che se scegliete il menù medievale assaggerete un bicchiere di vino speziato e il pane delle feste, per proseguire con l'antipasto composto da fagottino di pollo al profumo di arancia, l'ottima torta di cipolle, la torta di orzo e porcini e il crostone con il lardo agli aromi. Lo chef Sauro Ricci annovera tra i primi lasagna bianca con Ricotta e zucca al profumo di tartufo, sopa (zuppa) di ceci e farro o di piselli. Fra i secondi abbiamo assaggiato l'ottima anatra in agrodolce, il coscio di pollo in limonia con verdure al forno speziate e la guancia di vitello arrosto con frutti e spezie. I dolci, tutti fatti in casa, meriterebbero da soli il viaggio: fogliette ripiene di Ricotta e pere, torta in balconata e (da non perdere) la torta di farro, Ricotta e fichi. Chi preferisce la cucina dei nostri tempi può scegliere invece fra crostini misti e salumi di Cinta Senese sul tagliere, pici del bracconiere e stracotto al Chianti. Con corredi che vanno dai fagioli ai ceci passando per le verdure saltate. Molto ampia pure la proposta dei dolci senza dimenticare quelli tradizionali senesi (panforte e ricciarelli). La carta dei vini (una trentina di etichette tutte regionali) non è ampia ma è stata composta con rara cura da Mauro: per ciascuna etichetta è riportata la descrizione dei caratteri organolettici e l'indicazione dei piatti da abbinarvi. Senza dimenticare che qui è stato abolito il famoso pane e coperto. Mario Tigli ha deciso di offrire l'amaro della casa ai nostri lettori che si presenteranno da lui con una copia della nostra guida nell'attuale edizione.

SIGNA (FIRENZE)

Antica Trattoria di' Tramway

via Pistoiese 355/357, località Sant'Angelo a Lecore, 50058 , Tel. 055 8778203, 055 8797542 , Fax 055 8777714

Coperti: Interni 75; Esterni 30
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

È uno di quei posti che non si dimenticano. Un po' per la simpatia dei titolari, un po' per i luoghi e il cibo, ma anche per gli aneddoti che qui sembrano stratificati. Curiosa e suggestiva è infatti la storia di questo locale. Il padre di Paolo Bacchereti, attuale titolare, inizia l'attività nel 1961, ma l'arte di far da mangiare in questo posto si fa risalire all'Ottocento. In un antico libro del 1879 in cui si parla della tratta di tramvai Firenze-Poggio a Caiano, i proprietari hanno scoperto che lì dove stava la rimessa del tramvai esisteva anche una locanda, un piccolo punto di ristoro con mescita di vino e minestra calda. Oggi come allora, quando si concedevano le licenze alimentari con cucina, c'è ancora

all’interno della trattoria un alimentari. Chi ha nostalgia per i gustosi e sostanziosi piatti della tradizione toscana quindi può bussare a questa porta, dove la cucina ha una forte impronta legata al territorio. In sala c’è la moglie di Paolo, Margherita, mentre in cucina opera uno staff più che ventennale formato dallo chef Remo Corti aiutato da Massimo Innocenti. Inutile dire che i piatti puntano alla valorizzazione di ricette “antiche”: si va dal ventaglio degli ottimi salumi e formaggi toscani alla ribollita, pappa col pomodoro, pappardelle alla lepre; e poi trippa alla fiorentina il martedì, baccalà alla livornese e minestra di pane il venerdì, fagioli all’uccelletto, cinghiale, coniglio arrosto e pecora in umido. Da non perdere i cantucci con Vinsanto e la vasta gamma di dolci artigianali presi freschi ogni giorno da una pasticceria di fiducia, come la classica torta della nonna. La cantina è fornita di 100 etichette sia toscane che italiane fra le più prestigiose, ma volendo si può bere il vino della casa. Presente anche una carta dei distillati con 20 etichette circa. Adiacente alla trattoria c’è pure la tabaccheria di proprietà con enoteca annessa, dove si possono acquistare le bottiglie. Nella bella stagione si mangia in giardino.

SUVERETO (LIVORNO)

Osteria La Pergola da Andrea

via di Belvedere 7, 57028 , Tel. 0565 829590 , Cell. 331 5005375

lapergolaghigo@libero.it

Coperti: Interni 85; Esterni 35
Chiusura: lunedì in inverno; mai in estate
Ferie: febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

In giugno Ghigo s'è lasciato convincere e ha abdicato il trono ad Andrea Servadei. Ma la mela non cade mai lontano dall'albero. Infatti la passione e la filosofia astronomica sono le stesse ed Andrea sta diventando un oste al pari del predecessore. Il menù qui dice solo una cosa: pesce, pesce, pesce. Questa piccola trattoria ubicata nel suggestivo centro storico medievale di Suvereto se non ha materia prima di qualità elevata non mette in tavola. Capitandoci d'estate potrete mangiare all'aperto nella terrazza che si apre proprio davanti al locale o su pedane di legno sistemate nel vicolo sottostante. L'interno del locale è ugualmente caratteristico, con piccoli tavolini, travi in legno al soffitto e bottiglie esposte ovunque. La zona promette bene, visto che stanno nascendo ottimi vini e anche la ristorazione maremmana sembra aver fatto un bel salto di qualità. Lo chef Sanco manda in tavola le sue specialità: dagli astici freschi alle spigole, dalle orate alle grigliate di mare, dai carpacci con crostini e ostrica alla fantasia di mare. Da provare la buonissima e curiosa zuppa di cozze e vongole in pasta da pizza. Per finire in dolcezza tiramisù della casa e torte della tradizione. Nel bicchiere solo la Toscana, con una quarantina di etichette selezionate tutte intorno a Suvereto. Su richiesta si cucina anche per vegetariani e celiaci.

TERRANUOVA BRACCIOLINI (AREZZO)

Osteria dell'Acquolina

via Setteponti 96, località Cicogna, 52028 , Tel. 055 977497 , Fax 055 9198074 , Cell. 338 7146496

danielaacquolina@yahoo.it, www.acquolina.it

Coperti: Interni 90; Esterni 60
Chiusura: lunedì
Ferie: seconda metà di gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

L'osteria di Daniela e Paolo Tizzanini è piacevole e suggestiva. È un antico casale ristrutturato, con travi al soffitto, pareti colorate di giallo, pavimenti in pietra serena, cotto in veranda, un bel camino. Il nome poi è tutto un programma, infatti in questa graziosa trattoria toscana fa venire l'acquolina in bocca solo leggere il menù. La sala è ben netta nel suo nitore, il posto è davvero accogliente e il figlio di Daniela e Paolo, Giulio che è anche

ottimo sommelier, sa proporre con confidenza, cordialità e professionalità. Vi troverete di fronte a proposte di territorio e che seguono le stagioni. Tra i piatti principali avrete: acquacotta con porcini, gnocchi di Ricotta cacio e pepe, risotto con finferli o con verdure di stagione, pici alla scamerita di Cinta Senese o al norcino, stracci al sugo di Chianina, minestra di pane ribollita, fettuccine al pesto di salvia, crema di pomodoro costoluto, pici alle acciughe e briciole, peposo dell'Impruneta con composta di pere, cinghiale o coniglio in umido, anatra in porchetta, stinco di maiale in forno, fegatelli di Cinta, bistecca alla fiorentina, cosciotto di maiale alle erbe aromatiche, pollo alla diavola, trippa allo zafferano, carciofi e gobbi fritti, cece rosa del Pratomagno e in stagione anche porcini fritti. Per chiudere con questa lista di dessert: delizia al cioccolato, zuppa inglese, crema di latte al Rum, crostata con marmellata di arancia o di fichi, cenci, cantuccini con Vinsanto. La cantina è essenziale: 30 etichette quasi esclusivamente aretine, ma tutte ben scelte. C'è un menù degustazione a 35 euro, uno per bambini a 20 euro, una carta dei fritti stagionali, e informandovi prima potrete partecipare a una delle numerose serate a tema. Un consiglio: non perdetevi l'antipasto di salumi. È ottimo.

VIAREGGIO (LUCCA)

Trattoria La Darsena

via Virgilio 150, 55049 , Tel. 0584 392785, 0584 398249

www.trattorialadarsena.it

Coperti: Interni 65; Esterni 15
Chiusura: mai
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 50 - 55 euro

In Darsena, nel cuore del vecchio porto di Viareggio, brilla questo piccolo gioiello della gastronomia tipica locale. Avventura intrapresa negli anni Ottanta da Iuri Giannini, amante e appassionato delle tradizioni, dell'autenticità e della storia dei sapori viareggini. Locale accogliente in stile rustico-chic. Il menù recita ad alta voce: pesce, pesce e ancora pesce! E a realizzarlo con le sue sapienti mani è Maurina Marco, che interpreta la buona tavola così: spaghetti con le arselle, frittura di paranza, catalane, crudità di mare, e per chiudere in bellezza torta Ricotta e pere o semifreddo al torroncino con salsina di ciliegie. Ad innaffiare il tutto una più che buona selezione di vini che vanta oltre 400 etichette. Da segnalare che nella bella stagione è molto piacevole gustare le specialità della Darsena seduti al fresco della veranda; ma vi consigliamo di prenotare.

VINCI (FIRENZE)

Il Ristoro del Museo

via Montalbano 9, 50059 , Tel. 0571 56516 , Fax 0571 56516 , Cell. 347 3470067

Coperti: Interni 34; Esterni 10
Chiusura: venerdì a cena; sabato a pranzo
Ferie: variabili tra Natale e Capodanno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Sentite il genio di Leonardo, annusate il profumo dei campi e beatevi di questo paesaggio toscano. Poi se volete pigliare confidenza col Genio andate a visitare il Museo Ideale Leonardo da Vinci. Dopo questa corroborante esperienza per lo spirito vi sarà venuto appetito e allora all'uscita del museo vedrete sorgere, un po' arroccata, questa piccola e deliziosa trattoria di Maurizio Berretta e Mariella Pellino, dagli ambienti molto curati e gradevoli, con un'intima terrazza (utilizzata solo d'estate) che si affaccia proprio sull'ingresso della "fucina" di invenzioni leonardiane. La cucina è semplice senza

invadenze eccessive e rispecchia i sapori tradizionali della zona: Maurizio propone crostini alla toscana, paste fatte in casa (le crespelle alla fiorentina, i medaglioni vegetariani e le tagliatelle ai porcini), minestra di farro e ribollita toscana. Il menù inoltre concede grande attenzione alle carni – come la tagliata all'olio santo, le polpettine alle noci, la trippa alla fiorentina – e ai formaggi, da apprezzare al meglio in abbinamento con i vini locali presenti in carta con circa 20 etichette. Tra i dolci sono da assaggiare la panna cotta ai frutti di bosco o al caramello, preparata sempre dalla chef. A chi si presenta con la nostra guida in mano verrà offerto un bicchiere di Limoncello!

VOLTERRA (PISA)

Albana

Villaggio Mazzolla 71, 56048 , Tel. 0588 39001

Coperti: Interni 30; Esterni 20
Chiusura: martedì
Ferie: gennaio; novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 euro

Volterra vale il viaggio: per le vestigia etrusche del Museo Guarnacci, per le creazioni d'alabastro, per le sue architetture che rimandano dai padri etruschi al Rinascimento. E attorno troverete una campagna di bellezza straniante. Immersa in questo splendido scenario rurale, la trattoria di Diego e Mariana, marito e moglie che la gestiscono da sette anni, è stata ottenuta ristrutturando un vecchio negozio di alimentari, con arredi semplici e ambiente molto accogliente. In estate si mangia all'aperto, ma conviene prenotare perché i posti sono limitati. La cucina di Mariana e Diego, che si alternano ai fornelli, è casalinga, strettamente legata al territorio. L'antipasto misto della casa, molto ricco e abbondante, comprende anche la particolare aringa marinata servita con formaggio caprino. Tra le paste tirate a mano si consiglia la ricetta speciale del locale: ravioli. In estate ripieni di ricotta e farro conditi con burro, parmigiano e aceto balsamico o ripieni di cipolla e conditi con pecorino stagionato; in inverno ripieni di patate, castagne e funghi porcini e conditi con il lardo di Colonnata. La ricetta intorno alla quale è nata la trattoria 50 anni fa è quella degli spaghetti al rogo, ossia al pomodoro piccante. Specialità estiva i panigacci al pesto e pomodoro fresco. In menù trovate molta cacciagione, come pappardelle al cinghiale, maccheroni al ragù di anatra con funghi porcini, carni di cervo e di capriolo, anatra alla griglia e cinghiale in umido. In cantina tra le 8 etichette c'è pure qualche bottiglia locale, ma per esaltare il sapore dei piatti si preferisce servire vino alla mescita, Sangiovese (c'è sempre) o Rosso di Suvereto. Buoni anche i dessert, naturalmente fatti in casa, come crostate, pinolate e dolci delle festività tradizionali: frittelle di riso a San Giuseppe e migliacci – una sorta di crêpes aromatizzate con succo d'arancia e semi di anice – a Carnevale.

TRENTINO ALTO ADIGE

ALDINO (BOLZANO)

Gasthof Krone

piazza Principale 3, 39040 , Tel. 0471 886825 , Fax 0471 886696

info@gasthof-krone.it, www.gasthof-krone.it

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: marzo; novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 - 45 euro

Qui regna sovrana la purezza altoatesina nello stile, nei piatti e nella tipica accoglienza. Ristorante d'albergo, lo sappiamo, ma di grande carattere e tradizionalità e dal rapporto qualità/prezzo più che accettabile. Il casolare tutto bianco con il caratteristico tetto in legno nasconde sale rustiche ed eleganti, curate in ogni dettaglio: volte antiche, porte in legno,

biblioteca, stufe in maiolica. A gestire il tutto dal 1720 è la famiglia Franzelin, pietra miliare di Aldino, ma pensate che l'albergo esisteva già dal 1577 in qualità di "Casa d'ospitalità" per i viandanti. La proposta gastronomica si attiene alle ricette tradizionali del luogo, preparate con materie prime di altissima qualità e freschissime dalla chef Maria Alberta. A garanzia gli stessi Franzelin, che si forniscono dall'azienda agricola di proprietà della famiglia: verdure, latte, carne ed erbette sono della casa. Per cominciare salumi e formaggi locali, manzo e maiale affumicati in casa con rafano, testina di vitello marinata, animelle di vitello con insalata di patate, mousse di stoccafisso con insalate di stagione e, in inverno, baccalà alla bolzanina. Seguono i primi tra cui tortelloni di patate ripieni di crauti cotti, canederli di Graukäse con burro fuso o di fegato in brodo (da provare), schlutzkrapfen ripieni di spinaci con Grana, gnocchi di milza, crema di patate con funghi porcini, zuppa d'orzo o di vino con croûtons di pane e cannella. Come specialità della casa trovate la trota arrosto con speck,il gröstl alla contadina con cavoli cappucci, in alternativa filetto di lucioperca con crauti cotti, gröstl di toccafisso alla bolzanina, fegato di vitello alla veneziana, coscia di coniglio brasato, costolette d'agnello arrosto con dadolata di pomodoro, medaglione di cervo con mela al forno. A chiusura dolci casalinghi come lo strudel di mele, lo zirmertorte (torta a base di nocciole e cioccolato con marasche), il sorbetto all'arancio, il semifreddo alle nocciole e papavero, la mousse di panpepato, i canederli di prugne, lo schwarzplentener Ribl con marmellata di prugne (una sorta di omelette spezzettata a base di farina di grano saraceno) o il piatto di formaggi di malga, Graukäse e Caprino (quest'ultimo a 12 euro). Più che buona la carta dei vini e dei distillati che vanta 150 etichette. Servizio puntuale e professionale.

ANTERIVO (BOLZANO)

Locanda Kürbishof

via Guggal 23, 39040 , Tel. e fax 0471 882140 , Cell. 338 4378817

info@kuerbishof.it, www.kuerbishof.it

Coperti: Interni 25
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

Siamo a 1200 metri di altezza, vicino al Maso Kürbishof da cui la locanda ha acquisito il nome, alle soglie del Parco Naturale del Monte Corno. Appena entrerete ve ne accorgete subito anche voi: l'ambiente e l'atmosfera sono quelli tipici tirolesi! Tutto intorno domina legno: pareti, sedie, tavoli; la luminosità proviene dalle tovagliette e dai tendaggi chiari. È un luogo davvero incantevole. Patron della gasthaus è Varesco Hartmann, mentre ai fornelli sua moglie, Sara Tragni, si adopra per preparare pietanze della tradizione tirolese. All'occorrenza i figli Angelika e Matthias e la sorella di Varesco danno una mano. Il

ristorante altro non è che un vecchio fienile ristrutturato e adibito oggi a ristorazione che tra le specialità annovera testina di vitello, canederli di rapa rossa con grattugia di ziegenkäse, brasato d'agnello, coniglio con polenta. Il menù segue le stagioni e spesso in carta vengono inseriti anche piatti della tradizione ligure: la moglie chef è originaria delle Cinque Terre ed è lei che comanda in cucina. In tavola arrivano salmerino in saor di porri (Tullia Vinante Masi di Cavalese), testina di vitello tiepida con cipolle e vinaigrette, strudel di crauti di rapa con salsa al Caprino, sformatino alla zucca su crema d'alpeggio ai porcini, zuppa di fieno con crostini di pane al segale, canederli di fegato in brodo, tagliolini di grano saraceno saltati alla verza e salsiccia d'agnello, gnocchi di patate e zucca con ragù di cervo, mezzelune patata e castagne ripiene di Graukäse saltate al burro e Trentingrana. Il menù segue le stagioni: d'estate il 90% delle verdure servite è di coltivazione propria, le mostarde di zucca di zucchine di mela e pera Cotogna vengono fatte in casa; d'inverno sono sempre di produzione aziendale i crauti di rapa, le patate, le cipolle, le rape, le rape rosse, oltre al confezionamento di speck e pancetta. Ma andiamo a vedere il resto del menù: ossobuco d'agnello (karnatscherhof guggal) con roascht e rape stufate, herrengröstel con insalata di cavolo cappuccio fresco allo speck, guancia di manzo brasata con cavolo rosso stufato e patate saltate, coniglio alla ligure con polenta di storo. In alternativa una buona selezione di formaggi della Val di Fiemme con mostarde fatte in casa e formaggio al caffè di Anterivo con mostarda di Cotogne. I dessert preparati vanno dalla torta Cinque Terre al dolce Angelica, dal semifreddo alle bacche di sambuco con tortina linzer agli gnocchi di Ricotta su composta di prugne, dal parfait allo sciroppo di germogli d'abete con tortino di grano saraceno e mele al vino alla terrina di latticello con ragù di fragole. La cantina a volta nasconde circa 130 etichette per lo più locali; a fine pasto a disposizione anche la carta dei

distillati. Per chi volesse prolungare la permanenza sopra la locanda ci sono anche tre camere con i letti in legno intarsiato: molto caratteristico.

BADIA (BOLZANO)

Runch-Hof

via Runch 11, località Pedraces, 39036 , Tel. e fax 0471 839796

Coperti: Interni 55
Chiusura: domenica; a pranzo dai primi di dicembre a metà marzo, tranne su prenotazione
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 26 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Osteria a conduzione familiare tipica del'Alto Adige. Chef patronesse del regno è Maria Nagler, la quale propone un ricco menù degustazione ladina a 26 euro che comprende alcune delle sue specialità: si comincia con minestra d'orzo con frittelle e raviolini fritti, e si prosegue con ravioli ripieni di spinaci al burro fuso, stinco di maiale, costicine e crauti,

gulasch e canederli. Strudel di mele o crostata di mandorle per chiudere in dolcezza. Per il vino c'è lo sfuso della casa o potete scegliere fra 10 proposte prettamente locali. In sala ad accogliervi cordialmente ci sono il marito di Maria, Enrico, e la loro figlia Stephany. Come avrete intuito qui i piatti parlano altoatesino e su richiesta si preparano anche pietanze per bambini, celiaci e vegetariani. Prenotazione praticamente obbligatoria.

BASELGA DI PINÈ (TRENTO)

Ca'dei Boci

via Targa 1, località Montagnaga di Piné, 38040 , Tel. 0461 558322 , Fax 0461 558952

info@alpostahotel.com, www.alpostahotel.com, www.cadeiboci.it

Coperti: Interni 180
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Quest'anno la scheda di Ca' dei Boci sarà molto breve semplicemente perché è in progetto

una ristrutturazione sostanziale: l'hotel in cui si trova la trattoria diventerà a 4 stelle con piscina wellness, centro congressi; sarà inoltre aperta una nuova linea ristorante annessa alla Caneva dei Boci dove si potranno gustare salumi del posto, piatti molto rustici, vini e birre, il tutto accompagnato da musica dal vivo. Verranno – di conseguenza – rifatte la cucina e la sala da pranzo, che sarà divisa in due più comode e intime salette, e in più ci sarà una stube del Teroldego riservata fino ad un massimo di 6 persone! Capite bene che questa "rivoluzione" ci obbliga a sospendere il giudizio; ad oggi vi diciamo però che Adrio Leonardelli è il titolare di questo antro di golosità, che qui troverete una cantina monumentale con ben 700 etichette, un menù degustazione con vini a 45 euro, un menù bambini a 15 euro, un'interessantissima carta dei distillati e soprattutto buoni piatti della tradizione rivisitati, come per esempio: carpaccio di capriolo affumicato con vinaigrette al ribes rosso, tortino di polenta della Valsugana con trota di fiume, ravioloni ai mirtilli ripieni al brasato di daino, orzotto emulsionato al rosmarino con speck croccante di Piné, stracotto di guanciale di vitellone alla prugna, filetto di cervo cotto nel fieno di montagna, budino di noci con spuma ai lamponi (queste ricette potete trovarle raccontate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), canederli di Ricotta speziati con salsa all'arancia e riduzione al brûlé, strudel con gelato alla cannella e Vinsanto. Il resto lo leggerete il prossimo anno.

BOLZANO

Ca’de Bezzi - Batzenhäusl

via Hofer 30, 39100 , Tel. 0471 050950 , Fax 0471 050951

info@batzen.it, www.batzen.it

Coperti: Interni 150; Esterni 200
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Dire che è un locale tipicamente tirolese è riduttivo! Qui vive lo spirito bolzanese nella sua forma più pura: si organizzano anche numerosissime e pazze feste nel Biergarten, con musica dal vivo e birra di produzione propria. Bere bene, mangiar bene e stare insieme, anche oltre la mezzanotte: questa è la filosofia del titolare, Robert Widmann, che personifica l’anima del locale. La cucina è quella tradizionale altoatesina e a tradurla dalla ricetta al piatto è lo chef Silvano Lotto, che tra le sue specialità annovera la “padella dell’artista” con stinco di maialino, alette di pollo, costine di maiale, canederli allo speck, patate saltate, crauti e polenta. Nel menù in ogni caso troverete piatti tradizionali come gröstel alla bolzanina o di baccalà alla Ca’ de Bezzi, gulash alla birra, carne salmistrata, manzo bollito con verdure, spiedini Batzen fiammeggianti con rostinchen, salse di senape e chili, canederli di grano saraceno (polenta nera) con barbabietole rosse in insalata, la cui

ricetta potete trovare spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Strepitosi gli stufati, gli arrosti e le grigliate. Non da meno sono i primi, tra cui schlutzkrapfen fatti in casa con burro fuso e formaggio, maccheroni Ca' de Bezzi, gnocchi di patate caserecci al Gorgonzola con burro alla nocciola e maccheroni Batzenhäusl con pomodoro, speck, funghi champignon, ragù e panna, e le tradizionali e sfiziose minestre come la zuppa gulash, la zuppa di rafano della Val d'Isarco con frittelle di grano saraceno. Dulcis in fundo strudel di mele, schupfnudel al papavero con salsa di mirtilli, canederli di Ricotta con ragù di fragole, frittelle di mele con gelato al rosmarino fatto in casa e gelato alla vaniglia artigianale con salsa di cioccolato caldo. Stuzzicanti gli spuntini che potete fare dalle 11 del mattino fino all'una di notte: salumi e formaggi, würstel con senape dolce, brezen fatti in casa ogni giorno, patate al vapore nella pentola con formaggio fresco speziato, verdurefresche e ripiene. Ad annaffiare il tutto una ventina di etichette di vini in cantina. In carta anche menù per bambini a 15 euro e menù degustazione a 25-30 euro.

Wirtshaus Vögele

via Goethe 3, 39100 , Tel. 0471 973938 , Fax 0471 325750 , Cell. 335 6170113

info@voegele.it, www.voegele.it

Coperti: Interni 80; Esterni 30
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale con una gran bella storia alle spalle, leggibile dai muri che risalgono al 1277. Siamo nel 1870, epoca in cui commercianti, poeti e pensatori sostavano a quella che era una volta L'Aquila Rossa per mangiare e bere in buona compagnia. Con ogni probabilità uno di loro fu Johann Wolfgang von Goethe, altrimenti perché una delle stube porterebbe il suo nome? Ma il ristorantino nel cuore di Bolzano non fu solo meta di calmi spiriti; nel periodo di guerra infatti vi si incontrarono anche strateghi che, per evitare lo spionaggio, concordarono una parola d'ordine per accedere ai loro incontri segreti. Questa parola fu per l'appunto "Vögele" (che vuol dire "uccelli"). L'ambiente è elegante con arredi antichi in legno ed è diviso in varie stanze e stube: particolarmente romantiche e affascinanti sono la stube arredata in stile Biedermaier e quella intima delle Rose nel separé al primo piano. La proposta gastronomica è fedele alla tradizione altoatesina, con qualche influenza mediterranea; il menù cambia ogni giorno e a realizzare i desideri culinari è lo chef patron Willi Alber aiutato dalla sua famiglia. Si comincia con affumicati nostrani con rafano e mirtilli rossi, frittelle di patate con crauti, carpaccio di carne salada e canederli di speck in brodo oppure variazione di antipasti di pesce con pane all'aglio. A seguire tortelli al Gorgonzola su spinaci, finferli rosolati con canederli allo speck, strudel di verdure al forno, ravioli di rape rosse ripieni di formaggio pusterese, tagliatelle al ragù di cervo o linguine con cozze e vongole; tra i secondi filetto di cervo ai mirtilli rossi, medaglione di filetto di maiale in crosta di speck con salsa di cipolle e riso pilaf, gulash di manzo, costolette d'agnello, würstel e patate fritte, branzino al forno; tra i dessert canederli di albicocche con cannella e gelato alla vaniglia e frittelle di mele. Buona la carta dei vini con circa 150

etichette.

BRENTONICO (TRENTO)

Ristorante Maso Palù

via Graziani 58, 38060 , Tel. e fax 0464 395014

ristorantemasopalu@gmail.com, www.masopalu.com

Coperti: Interni 90; Esterni 20
Chiusura: lunedì-giovedì, tranne prefestivi e festivi; martedì in luglio-agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Un chilometro sopra la città di Brentonico, questa simil baita vi si presenterà incorniciata dai colori del Monte Baldo. Qui immersi tra la natura potrete gustare la cucina autoctona della signora Emiliana Amadori, chef e titolare, che basa le sue ricette su prodotti freschi e sempre di stagione, molti di produzione del loro orto. In primavera erbette di campo dei prati dell'altopiano, in autunno la castagna e i funghi, e burro e formaggi quando il bestiame

sale sui pascoli, e il loro orzotto che varia stagionalmente. L'ambiente è rustico con arredi e pareti in legno e soffitti con travi a vista. L'atmosfera è accogliente e calorosa, anche grazie al bel camino in sala sempre acceso d'inverno per riscaldare le gelide serate. In tavola s'inizia con antipasto del maso con carpaccio di carne salada, polentina tartufata, rosticciata di patate, insalata di mele, gnocchi di pane con formaggio di malga; si prosegue con i primi come strangolapreti e minestre di verdure. Tra i secondi selvaggina, tagliata al Marzemino, stinco di vitello con crauti, polenta di Storo con medaglioni di cervo, tonco de Pontesel (spezzatino di carni miste servito con la polenta). A chiudere strudel di mele, bavaresi alla frutta e torta di carote. Il menù degustazione a 35 euro include l'antipasto del maso, 3 assaggi di primi tra cui solitamente orzotto con zucca e verdure, strangolapreti con erbette di campo e Fonduta di formaggi e tortelli di pasta fatta in casa ripieni alle corniole e cervo, 3 assaggi di secondi come tonco de contese con polenta e manzo al tartufo, dolce, caffè e bevande. Nel bicchiere trovate solo il Trentino con una cinquantina di etichette presenti nella carta dei vini.

BRESSANONE (BOLZANO)

Ristorante Caffè Fink

Portici Minori 4, 39042 , Tel. 0472 834883 , Fax 0472 835268

info@restaurant-fink.it, www.restaurant-fink.it

Coperti: Interni 60; Esterni 25
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: 2 settimane a maggio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 45 euro

La tradizione dei Fink cominciò nel 1896 col bisnonno Johann, che acquistò questa graziosa proprietà al numero 4 sotto i Portici Minori, strada incantevole e caratteristica nel cuore storico di Bressanone, e decise di intraprendere la professione di oste. Oggi hanno ereditato il mestiere Antonia Fink e suo figlio Florian (sono ormai alla quarta generazione). L'ambiente è accogliente e solare con pareti e arredi in legno, tappeti rossi a terra e tende che non riescono però a trattenere la forte luminosità che pervade il locale dallo stile tipicamente tirolese. In estate potete accomodarvi anche sui tavolini all'aperto sistemati lungo la zona pedonale del centro e godervi la vita cittadina. In cucina Antonia prepara in casa pasta, pane, dolci e piatti della tradizione altoatesina con un pizzico di creatività e con materie prime assolutamente stagionali e reperite localmente. Per cominciare antipasti come formaggi, affumicati misti, testina di vitello all'agro, e poi zuppa di vino alla Val d'Isarco con crostini, knödel in brodo, schlutzer (mezzelune di segale) al burro, tagliatelle con ragù di selvaggina, geröst (rosticciata di manzo e patate) con cappucci insalata e speck, agnello di latte al forno, gulash, sia di cervo che di manzo. Dulcis in fundo knodel di albicocca con salsa alla vaniglia, crostate, torta Sacher, frittelle di mele con salsa vaniglia, strudel di mele, dolci austriaci e crespelle farcite di mirtilli. Florian e papà Helmuth sono i sommelier

artefici della bella carta dei distillati e di quella dei vini che vanta oltre 160 etichette con un occhio di riguardo per quelle regionali. Il ristorante funge anche da caffetteria (ecco perché ci sono pure la carta dei tè e quella dei caffè) e da pasticceria. Se capitate nei paraggi il giorno di Capodanno i Fink vi offriranno i tradizionali krapfen con vin brûlé e succo di mele caldo.

BRUNICO (BOLZANO)

Oberraut

località Ameto 1, frazione Villa Santa Caterina, 39031 , Tel. e fax 0474 559977 , Cell. 348 2290615

gasthof.oberraut@dnet.it

Coperti: Interni 35; Esterni 20
Chiusura: giovedì, tranne in stagione turistica
Ferie: 15-30 gennaio; 20 giugno-2 luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: - 40 euro

Cucina tipicamente tirolese, così come l'ambiente e il costume. E per "costume" non intendo gli usi sociali, ma l'abbigliamento dello staff. Ad accogliervi il titolare chef Christof Feichter che gestisce questa incantevole osteria ai piedi di Brunico, immersa nel verde del Südtirol. Sale dallo stile rustico con arredi in legno, per la bella stagione invece vengono sistemati alcuni tavoli nella panoramica terrazza. Le proposte gastronomiche sono di ottima qualità e realizzate con prodotti stagionali e sempre freschi. Vere specialità sono i ravioli di patate ripieni di Ricotta ed erba cipollina, la minestra di crauti con salsiccia di camoscio e i canederli di fragole su salsa di fragole (queste ricette potete trovarle raccontate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Ma andiamo per ordine. In tavola si inizia da salumi fatti in casa, variazione di prosciutti fatti in casa, linguetta di vitello tiepida con insalata e vinaigrette di pomodori, sformato di formaggio fresco di capra e verdure grigliate con insalatine, carpaccio di manzo ripieno di Gorgonzola, insalata invernale con gamberetti e vinaigrette di pompelmo e olio di oliva, sformato di zucca su zucchini e insalate, proseguendo coi primi tra cui minestre (insuperabile la crema di zucca), ravioli di patate ripieni di zucca, pappardelle con ragù di selvaggina, risotto con radicchio e Lagrein, tortelli con formaggio fresco di capra di Braies su pesto. Corposi e a base soprattutto di selvaggina i secondi: bocconcini di cervo con polenta e crauti rossi, capriolo e camoscio, sella d'agnello con erbe aromatiche, filetto di manzo su pesto di melanzane, controfiletto di manzo con burro d'erbe aromatiche, bistecca di cervo con salsa di uva secca. Per finire: mousse di cioccolato, semifreddo di frutta secca, frittelle di mele con salsa alla vaniglia, sorbetto di frutta, gelato di vaniglia con frutti di bosco caldi, insalata di arance con gelato di vaniglia fatta in casa pistacchi e pinoli. Una buona alternativa è data dalla selezione di formaggi: formaggio grigio o diversi formaggi tirolesi e italiani. Buona la

carta dei vini che conta 110 etichette. A disposizione della clientela anche qualche camera per prolungare la permanenza in questa tradizionale cittadina tirolese.

CHIUSA (BOLZANO)

Ristorante Turmwirt

via Gudon 50, località Gudon, 39043 , Tel. e fax 0472 844001

info@turmwirt-gufidaun.com, www.turmwirt-gufidaun.com

Coperti: Interni 30; Esterni 20
Chiusura: giovedì e venerdì a pranzo
Ferie: gennaio-marzo
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Da poco compiuti 130 anni di attività: infatti in data 18 marzo 1878 i nonni degli attuali proprietari ottennero la concessione per l'esercizio dell'attività di ristorazione e alberghiera e da allora le generazioni della stessa famiglia si sono succedute nella gestione di questa grande eredità patrimoniale. Dal 1980 chef patron del Turmwirt è Ferdinand

Gasser, aiutato in sala dalla moglie Margareth Nössing e dalle figlie Maria e Sofia. Con orgoglio Ferdinand racconta che anche il famoso pittore di Norimberga Ernst Loesch è rimasto talmente soddisfatto qui da scriverne nel suo libro Südtiroler Erinnerungen. E come non rimanere incantati da questa tipica locanda tirolese, dai soffitti e arredi in legno, dalle due piccole stube, tappeti a terra, e dall'ambiente molto intimo e familiare? Il locale dispone anche di una terrazza panoramica, dove d'estate è possibile mangiare. Cucina tradizionale della gastronomia altoatesina che apre le danze con gli antipasti: gamberi saltati su spinaci, speck ed affumicati con pane alle nocciole fatto in casa, manzo lesso tiepido tagliato fino con cipolla. Si prosegue con minestre e paste, tra cui crema di castagne con olio di tartufo bianco, canederli di speck in brodo, zuppa di vino alla Val d'Isarco, tortelli fatti in casa con zucca, pasta con ragù di vitello, palline di patate ripiene con radicchio. E ancora: fegato alla veneziana con patate, punta di manzo lesso con patate e verdura, tris tirolese (canederlo di spinaci, gnocco di formaggio, canederlo alle rape rosse), padella del contadino con insalata di crauti, cotoletta di vitello alla milanese con patate arrostite e mirtilli rossi, filetto di luccioperca su verdure e patate. A chiusura una buona selezione di formaggi con mostarda o alcuni dessert come le golosissime frittelle di mele con gelato di vaniglia fatto in casa, la mousse al cioccolato con frutta fresca, i gelati misti fatti in casa, il semifreddo al miele con tortino di semi di papavero. Maria, sommelier professionista e figlia di Ferdinand, vi consiglierà il vino da abbinare al pasto tra una varietà di 220 etichette. In carta anche due menù degustazione: uno di 3 portate a 25 euro, uno più corposo con 4 piatti a 30 euro. Da segnalare l'interessante selezione dei distillati che vanta ben 75 produzioni diverse. Per chi volesse prolungare il soggiorno in questa meravigliosa località tirolese, si può pernottare al Garnì Turm (Tel. 0472 844121).

CIVEZZANO (TRENTO)

Trattoria Maso Cantanghel

via Madonnina 33, 38045 , Tel. e fax 0461 858714 , Cell. 335 6746260

lucia@masocantanghel.eu, info@masocantanghel, www.masocantanghel.eu

Coperti: Interni 30
Chiusura: sabato; domenica
Ferie: 2 settimane a Ferragosto; 25 dicembre-6 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

La proposta gastronomica tradizionale e l'esperienza della chef patronesse Lucia Gius si concretizzano in un menù fisso quotidiano a 35 euro, che varia a seconda delle stagioni e quindi dei prodotti freschi reperibili sul mercato. Il menù comprende due antipasti, un primo, un secondo con contorno, dessert o gelato e piccola pasticceria (bevande escluse). A seconda del periodo quindi potreste trovare: filetto di trota trentina, fesa di manzo con radicchio e sformato di porri, polenta di Storo e radicchio o salsiccia e cavoli, tagliolini

all’uovo con zucca burro e Trentingrana, bollito di manzo condito con radicchio e sformato di porri, arrosto di spalla di vitello con verdure stufate e purè di patate, cavoli cappucci e cotechino trenti no, gnocchi verdi di pane e spinaci con burro e formaggio di malga, tagliolini all’uovo con ragù di carne e Trentingrana, carré di maiale arrosto con verdure stufate, coscia di gallo arrosto. Per finire con dolci di piccola pasticceria, crema e gelato alla nocciola. Buona la carta dei vini con circa 180 etichette; discreta anche la selezione dei distillati. Il locale è un maso dall’ambiente rustico-chic, con arredi dell’Ottocento, pareti in legno e pavimenti in marmo. Lucia mette in mostra anche le sue collezioni: pentole in rame alle pareti, porcellane mignon in sala, stufette in ghisa e farmacia d’epoca.

CONCEI (TRENTO)

Elda Eco Ambient Hotel

via III Giugno 3, località Lenzumo, 38060 , Tel. 0464 591040 , Fax 0464 590000

info@hotelelda.com, www.hotelelda.com

Coperti: Interni 45
Chiusura: lunedì

Ferie: febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Paesaggio incantato quello davanti ai nostri occhi con le Alpi, prati, valli e laghi. Qui si erge la locanda Elda. Il nome è dedicato alla nonna dell'attuale proprietaria, Wilma zoppirolli, che da oltre sessant'anni ha aperto questo locale circondato dalla natura e nel rispetto di essa. Questa filosofia ecocompatibile non è stata dimenticata neanche nelle ristrutturazioni avvenute gli anni scorsi, dove si sono utilizzati materiali che non contrastassero con l'ambiente, come l'onnipresente legno. «Solo quelli che sono così folli da pensare di cambiare il mondo lo cambiano davvero». Così recitava Albert Einstein e così recita l'Elda Eco Ambient Hotel. Anche le ricette ricalcano un passato che sembra esser stato dimenticato dai più, ma Wilma e Andrea Pregl (suo figlio, chef) non dimenticano le ricette di nonna Elda. Le specialità tradizionali vanno dagli gnocchi boemi o al formaggio in salsa di funghi porcini agli gnocchetti alle erbette o di Ricotta, dagli spätzli con panna speck e noci alla polenta di patate, dagli strangolapreti al burro e salvia alle tagliatelle con sugo di anatra, dai maccheroncini freschi con ragù bianco agli gnocchetti di semolino in brodo, dall'orzotto alla trentina agli immancabili canederli in brodo o alla cacciatora. E poi gulash souppe, petto d'anatra scaloppato, capriolo in salmì, gulash all'ungherese, carré di maiale affumicato, coppa di maiale, nodino di vitello, braciola di maiale, bracioline di cervo, costolette di agnello alle erbe aromatiche, costata, Fiorentina, tagliata, filetto allo yogurt, stinco di maiale al forno, luganeghe ai ferri. Dulcis in fundo la mitica torta di cioccolato e pere con il gelato al Vinsanto trentino (potete trovare la ricetta spiegata nel

volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). A bagnare il palato oltre 90 etichette tra vini regionali e nazionali e a fine pasto una buona selezione di distillati.

CORTACCIA SULLA STRADA DEL VINO (BOLZANO)

Santlhof

frazione Hofstatt 7, 39040 , Tel. 0471 880700 , Cell. 335 7045686

info@santlhof.it, www.santlhof.it

Coperti: Interni 40; Esterni 30
Chiusura: lunedì; mercoledì
Ferie: 3 settimane tra fine giugno e inizio luglio; Natale; marzo
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 15 - 25 euro

Da quassù si gode di uno spettacolo naturale davvero suggestivo. Siamo in un autentico maso sudtirolese che guarda verso la zona bassoatesina; di origini cinquecentesche, è passato in diverse mani fino ad arrivare nel 1994 a quelle di Georg Mayr, attuale chef patron del locale, il quale lo ha ristrutturato con materiali naturali come calce, mattoni e

legno del proprio bosco. L'ambiente è rustico con arredi in legno e struttura a mo' di grotticella. Intorno a noi frutteti, bosco e vigneti, da dove Georg ricava frutta, verdure e il vino della casa per il suo "agritur". La cucina è quella tipica tirolese; in tavola arrivano antipasti misti, tra cui speck, salami, formaggi, manzo. Seguono i primi con gnocchi di formaggio, canederli in brodo, schlutzer, minestre di verdure, gulashsuppe fatta in casa e i mitici schlutzkrapfen (tradizionali ravioloni ripieni di spinaci). Tra i secondi arrosti, costine con patate, o la gustosa bauerngröstl, ossia carne di manzo lessa con patate, uova o costine. Dulcis in fundo omelette casalinghe con marmellate della casa, l'immancabile strudel di mele, rotolo alla farina di grano saraceno e zabaione. Santlhof è anche residence, quindi chi volesse prolungare il soggiorno in questo angolo di paradiso è il benvenuto. Da segnalare in autunno il tradizionale Törggelen con castagne arrostite e vino giovane

FAEDO (TRENTO)

Agritur Ai Molini

località Molini 6, 38010 , Tel. 0461 650817

agrituraimolini@virgilio.it, www.agriturmolini.it

Coperti: Interni 35
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: 1 settimana a marzo e a luglio; metà settembre-metà ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Nel verde della collina di Faedo la famiglia zeni gestisce questo accogliente maso, circondato dai vigneti e dal bosco. Michele è il patron e saprà ben consigliarvi il vino da abbinare al pasto tra una selezione di 5 etichette; la mamma Ivonne è la regina dei fornelli, mentre Francesca aiuta il fratello in sala. Dalla cucina alla tavola arrivano specialità di territorio rigorosamente preparate in casa, che variano ogni giorno: verdure, salumi e formaggi locali per cominciare; seguono canederli, orzotto in vari gusti a seconda della stagione (buonissimo quello coi funghi o con radicchio e salsiccia), polenta e coniglio, strangolapreti alla selvaggina, tortei di patate con carne salada. E ancora stinco con crauti, coniglio, puntine, spezzatino, fagioli in umido e per dessert strudel, tiramisù, crostate di frutta, gelato con frutti di bosco e torta di carote, accompagnata da un grappino. Per gli indecisi che capitano nei paraggi a cena anche un menù fisso tipico trentino che propone tortei di patate, carne salada, affettati misti, formaggio, fagioli e verdura fresca, escluse bevande. L'osteria è anche un buon punto di partenza per sport quali trekking e a disposizione dei clienti ci sono pure alcune confortevoli camere sopra la locanda.

FLAVON (TRENTO)

Bar Ristorante Centrale

via Nazionale 37, 38010 , Tel. 0461 652178 , Fax 0461 652039

Coperti: Interni 150; Esterni 40
Chiusura: mai
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 euro

Varcando la soglia di questo ristorante bar gestito da Davide, non aspettatevi mille cerimonie, ambienti eleganti o mise en place di lino e cristallo: qui la parola d'ordine è semplicità, che si ritrova nell'ambiente informale, nella gestione familiare, nel menù che non ha fronzoli, ma solo genuine tipicità. Infatti la proposta gastronomica dei due cuochi Alberto e Arrigo è tutta legata alle specialità locali della Val di Non: salumi e formaggi trentini, speck del Tirolo, mortandela, lardo della Rendena, Grana trentino, e poi fagioli con cipolla, canederli ai formaggi, pietanze a base di selvaggina, grigliate di carne e verdure, costate di manzo, carne salada nostrana, lucanica alla griglia e stagionata, cavolo cappuccio o radicchio grigliato, e per finire una ghiotta torta di mele. Ma la vera specialità del ristorante è sicuramente il piatto dei tortei di patate, servito in porzione abbondante. A scelta anche un menù degustazione a 15 euro con un primo e un secondo (bevande escluse).

Chi invece non ama questi sapori così forti e decisi può optare per una delle oltre cinquanta pizze cotte nel forno a legna. Piccola selezione di birre e di vini che conta una ventina di etichette.

ISERA (TRENTO)

Casa del Vino della Vallagarina

piazza San Vincenzo 1, 38060 , Tel. 0464 486057 , Fax 0464 400371

info.casadelvino@tiscali.it, www.casadelvino.info

Coperti: Interni 100; Esterni 60
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 33 - 38 euro

Luogo incantevole baciato dal fiume Adige e protetto dalle montagne che circondano la vallata ricoperta da vitigni. In questa cornice così suggestiva sorge la Casa del Vino della Vallagarina, un locale situato nell'antico palazzo seicentesco De Probizer, affacciato

direttamente sulla piazzetta medievale di Isera (ci sono voluti ben cinque mesi di lavori di ristrutturazione per tornare nella sede storica di piazza San Vincenzo!). La gestione è affidata a un gruppo di giovani ristoratori che hanno fatto esperienze nei migliori ristoranti europei; alle spalle un'unione di ben 23 produttori vitivinicoli della valle che hanno lo scopo comune di promuovere le bellezze del territorio e i prodotti della loro regione. Il titolare Luca Bini segnala in carta il menù degustazione tipico a 30-35 euro che varia ogni giorno e un menù per bambini a 10 euro; lo chef Hiroyuki Fukasawa propone ricette della tradizione trentina, utilizzando materie prime rigorosamente locali e stagionali. Tra le specialità i salumi, la polenta col capriolo e la selvaggina; pasta, pane, focacce, grissini e dolci sono fatti in casa. Da provare la bavarese alla Grappa stravecchia. Il ristorante è anche enoteca e offre una varietà di 150 etichette di vini esclusivamente del territorio lagarino e una decina di proposte di distillati. Nella bella stagione è incantevole mangiare sulla terrazza coperta, con lo sguardo che si perde tra i colori della valle e delle montagne. Da segnalare che si organizzano settimanalmente serate a tema.

LAGUNDO (BOLZANO)

Ristorante Leiter am Waal

località Plars di Mezzo 26, 39022 , Tel. 0473 448716 , Fax 0473 209644 , Cell. 335

7350913

info@leiteramwaal.it, www.leiteramwaal.it

Coperti: Interni 45; Esterni 70
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: variabili in inverno; 2 settimane fine giugno-inizio luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Se siete tipi tecnologici e disponete di un navigatore satellitare, inserite “Lagundo, Castello Plars” e sarete condotti direttamente qui, lungo la Waalweg, ossia la passeggiata che va da Lagundo a Merano, dove sorge questo caratteristico e raffinato locale. Dal 1969 nel ristorante affidato all’impeccabile gestione degli Hafner si fa cucina tradizionale tirolese nella location di antiche e accoglienti stube affacciate sulla suggestiva Val d’Adige. Tra le specialità: prosciutto cotto fatto in casa con rafano, fette di canederli saltate in padella su insalata al balsamico, tris di primi tipici tirolesi con canederlo di formaggio, Schlutzkrapfen e gnocchetti di Ricotta, controfiletto di manzo con salsa di cipolle alla tirolese con patate saltate, arrosto di vitello nostrano in sughetto naturale con riso. Ma la scelta dalla carta è vasta: a partire dagli antipasti con affettato misto tradizionale con speck, formaggio di montagna e “Kaminwurzen”, prosciutto cotto di maialino Altenburger con rafano (grazie al condimento speciale e alla cottura delicata questo prosciutto cotto mantiene un sapore inconfondibile), formaggio di montagna della Latteria Sociale di Lagundo, bresaola della

Valtellina su rucola con scaglie di Parmigiano insaporita di limone e olio d'oliva. Si prosegue con brodo di carne con listarelle di omelette, canederlo allo speck in brodo o di formaggio con Parmigiano e burro fuso. Tra i secondi da provare le patate saltate o patate fritte o riso pilaf, l'insalata mista con vinaigrette o quella di crauti con speck arrostito, la costoletta alla milanese con patate saltate e mirtilli rossi, il carré d'agnello con una crosta alle erbette con verdurine e patate saltate, le costine di maialino al forno con insalata di crauti con speck, la trota di fiume affumicata con insalata mista e rafano. Da bere una cinquantina di etichette di vini dell'Alto Adige e una quindicina nazionali; la casa fornisce anche il Lagrein (vino rosso corposo), vino di uva Schiava (rosso più leggero), e Pinot Bianco. Philip Hafner, chef patron, propone inoltre diversi menù: uno degustazione a 49 euro, uno tradizionale a 35 euro, diversi piatti per i più piccoli dai 6 ai 11,50 euro, e pietanze per vegetariani e celiaci. Infine vi segnaliamo che vengono proposte specialità settimanali/bisettimanali come la settimana dell'ortica, piatti a base di asparagi, canederlo dolce ripieno all'albicocca (da giugno ad agosto) ecc.

LASA (BOLZANO)

Gasthaus Sonneck

località Allitz 11, 39023 , Tel. 0473 626589

info@gasthaus-sonneck.it, www.gasthaus-sonneck.it

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: martedì, tranne nei festivi
Ferie: 15 gennaio; 1 aprile; 10 giorni in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale raffinato e informale, con una terrazza che gode della bellissima vista delle montagne circostanti. Siamo nella Val Venosta e a dircelo non è solo un cartello stradale, ma i piatti in menù. La famiglia Thanei propone una cucina rigorosamente casalinga tirolese e stagionale: mele, pere e albicocche, asparagi, radicchio rosso, funghi freschi (da giugno a ottobre) e formaggi della valle; pasta, pane, dolci, mostarde e distillati di frutta sono tutti fatti in casa. Per cominciare antipasti a base di formaggi venostani, salumi locali, crostini con milza in brodo. Seguono i primi di pasta fresca fatta in casa come ravioli al ripieno di ortica, pappardelle al ragù di selvaggina, canederli (di funghi, spinaci, formaggio ecc.) e tagliatelle al ragù d'agnello; come secondi cervo con funghi freschi servito con canederli e cappuccio rosso, arrosto di agnello nostrano alle erbe fresche e patate, carpaccio di cervo, gulash, patate e timo, manzo e selvaggina (quando è periodo). Dulcis in fundo l'immancabile strudel di mele, canederli alle albicocche, torte casalinghe molte delle quali a base di pere locali, semifreddo al basilico e zucca o in alternativa una buona selezione di formaggi locali. Il titolare Herbert Thanei propone pure un menù degustazione (su prenotazione) dai 30 ai 40 euro. Ad annaffiare il tutto un vino a scelta tra un'ottantina di etichette presenti in carta; discreta anche la selezione di distillati che conta una trentina di etichette solo della

Val Venosta.

LAUREGNO (BOLZANO)

Stern

via Centro 3, 39040 , Tel. 0463 530147

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì; a cena, tranne su prenotazione
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 35 euro

Piccola stube in legno dall'ambiente rustico e accogliente, con all'esterno due terrazze panoramiche coperte dove è possibile mangiare godendo del bel paesaggio. Stern, ovvero "Stella", per la famiglia Tonner – e pure per Lauregno – questo ristorante lo è davvero. Specialità della casa è il dente di leone o il tarassaco, ma attenzione: potrete gustarlo solo in primavera quando fiorisce sui prati colorandoli interamente di giallo. Mamma Brigitte dalla cucina manda in tavola salumi e formaggi locali (ottimo il Caprino di Lauregno) con la

torta di patate (su ordinazione) per antipasto; ravioloni, canederli, gnocchi e ottime zuppette alle erbe come primo. A seguire gustose grigliate miste, selvaggina (su prenotazione), costine di agnello e spezzatino di vitello. Karin in sala ci consiglia di prendere le frittelle di sambuco o lo strudel di mele per dessert. Nel bicchiere vino sfuso della casa o una trentina di etichette altoatesine e nazionali. Buona la selezione dei distillati che vanta una cinquantina di produzioni. In carta anche un menù degustazione di cinque portate più "il saluto della cucina" intorno ai 30-35 euro (ma solo nel periodo del tarassaco, da metà aprile ai primi di maggio). Il locale apre alle 7 di mattina e chiude all'una di notte; se trovate la cucina chiusa, non allarmatevi, qualcosa da stuzzicare c'è sempre tra piatti freddi, insalate e omelette.

LAVARONE (TRENTO)

Enoteca Ruz

via Azzolini 1, località Tobia, 38040 , Tel. 0464 783821, 0464 780647

enoteca-ruz@3000.it, http://digilander.libero.it/elenapenner/

Coperti: Interni 35; Esterni 36

Chiusura: mercoledì a cena; giovedì, tranne in alta stagione
Ferie: maggio; ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: celiaci

Locale semplice dalla proposta gastronomica autoctona e stagionale. Il menù, scritto sulla lavagnetta all'ingresso, cambia quotidianamente a seconda della disponibilità del mercato. A gestire l'enoteca è Laura Bergamo e il marito Franco Bertoldi il quale, oltre a essere maestro di sci, è anche sommelier e in quanto tale ha preparato un'eccellente carta dei vini che vanta 300 etichette tra locali e non. In cucina Laura e la figlia Raffaella si adoprano ai fornelli e mandano in tavola stuzzicanti antipasti, tra cui salumi, formaggi e bruschette. Seguono le paste fatte in casa, una vera specialità, come canederli, pappardelle alla trentina, tortelloni al Vezzena o agli asparagi (in stagione), tagliatelle "regina del lago" con la trota affumicata, orzett' (zuppa di orzo), pasta e fagioli, agnolotti alle erbe. Tra i secondi spicca il cervo all'aceto balsamico con salsa di mirtilli; in alternativa carne salada con fagioli, arrosti di maiale o carré di maiale affumicato con crauti, cinghiale alle olive nere, brasato al Teroldego, uno speciale gulash, selvaggina. Da provare la polenta di patate e il tonco del pontesel. A finire il tradizionale strudel di mele oppure torte alla frutta e una selezione di formaggi. A disposizione anche pietanze adatte ai celiaci.

LAVIS (TRENTO)

Trattoria Vecchia Sorni

piazza Assunta 40, località Sorni di Lavis, 38016 , Tel. e fax 0461 870541

lenz95@hotmail.com

Coperti: Interni 38; Esterni 38
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: prime 3 settimane di marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 33 - 40 euro

Ogni settimana Lorenzo Callegari, chef patron del locale, cambia il menù, tenendo però sempre le specialità, ossia formaggi affinati e la mitica rosticciata di carne con patate. L'ambiente – anch'esso cambiato per il rifacimento dell'entrata ristorante avvenuto da pochi mesi – è in stile rustico- chic ed è molto accogliente; c'è anche una terrazza panoramica dal nuovo look che guarda il vigneto più grande d'Europa. Dalla cucina alla tavola arrivano carne salada fatta in casa con cannolo ai funghi gallinacci (una vera

specialità), granchio reale con pesche e sedano e vinaigrette al frutto della passione, rotolini di melanzane tiepidi con Ricotta, gnocchi di borragine e agnello al rosmarino, lasagnette croccanti con asparagi e salsa al Grana trentino, risotto con bruscandoli e salmerino, spaghettini grezzi al Pinot Nero mantecati con Vezzena e salsa all'ortica; e poi i secondi: ricciola con asparagi verdi e salsa al rafano, manzo controfiletto con salsa leggera alla senape, costolette di maialino in crosta d'erbe aromatiche, coscia di coniglio farcita con funghi spugnole. Dulcis in fundo torta saracena e gelato nocciola, bicchiere di mousse allo yogurt e fragole gelato al fiore di sambuco, terrina alle tre mousse di cioccolato, sformato al rabarbaro e la richiestissima torta di ciliegie ai fregolotti. Ad annaffiare il tutto una discreta carta dei vini con circa 75 etichette tra locali e nazionali. Sono consigliati i menù degustazione a 30-35 euro e la prenotazione sia a pranzo che a cena.

MALÈ (TRENTO)

Osteria del Bosco

località Regazzini 3, 38027 , Tel. e fax 0463 902267

Coperti: Interni 60; Esterni 50
Chiusura: mercoledì, tranne in luglio e agosto; Natale

Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 - 22 euro

Dal 1999 questo è un locale di ritrovo per la gente di Malè e per i viandanti. Ambiente rustico e caratteristico dall'atmosfera accogliente e familiare, immerso nella natura e poggiato sulla sponda destra del Fiume Noce. Gode di una posizione panoramica sulla Val di Sole e di una fresca brezza che nei mesi caldi d'estate vi accarezzerà soprattutto se vi trovate sulla terrazza tra i larici. Se siete tipi romantici, lasciate l'auto al centro di Malè e raggiungete l'osteria a piedi percorrendo un sentiero sempre illuminato. La calorosa ospitalità è merito della chef patronesse Maria Giovanna Girardi, che propone una cucina tradizionale di territorio all'insegna della semplicità e della stagionalità. Per iniziare un "tortato" di patate con formaggi e salumi locali e cavolo cappuccio e marmellata di mirtillo rosso; si prosegue con polenta ai funghi o al formaggio fuso, spätzli con panna e speck, gnocchi di patate, strangolapreti e canederli al Casolet o al burro fuso con la luganega. Come secondi carne salada con fasoi, puntine di maiale al forno, grigliate di carne e cervo con polenta e funghi; da non perdere però è il piatto dell'osteria del bosco (cipolle, patate, filetto di maiale lessato tagliato e arrostito, con contorno di cavolo cappuccio). Si conclude il pasto con l'immancabile strudel, crostata di mirtillo rosso, il gelato ai frutti di bosco caldi, la tipica torta di fregolotti con mandorle e Grappa, la torta pere e cioccolato, la crème caramel, la panna cotta. Maria Giovanna propone anche due menù degustazione a 20 euro: uno comprendente tagliatelle alla boscaiola, grigliata di carne con contorno e dessert, l'altro spätzli di panna e speck, torta di patate e dolce. Nel bicchiere solo Trentino, con circa 50

etichette con 20 bianchi e 30 rossi.

Ristorante El Barba

piazza Santa Maria Assunta 2, 38027 , Tel. e fax 0463 901122 , Cell. 333 5755577

info@elbarba.com, www.elbarba.com

Coperti: Interni 40; Esterni 25
Chiusura: giovedì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro

«Se è vero che la cucina affonda le proprie radici nella tradizione di madre in figlia, è anche vero che ogni figlia ha interpretato la tradizione precedente». Questa è la filosofia di El Barba, che offre una cucina tradizionale rivisitata secondo i palati del Terzo Millennio da cinquant'anni e che ha visto ben quattro generazioni passare di qua. Locale tipico tirolese con soffitti a volte del Cinquecento e con un grazioso dehors che si affaccia sulla piazza principale dove mangiare durante la bella stagione e godersi il clima dell'incantevole Val di Sole. Qui la cucina parla trentino, tanto che nel 2005 è stata insignita del marchio Osteria Tipica Trentina e ora deve sottostare a un vero e proprio disciplinare. Quale garante di tipicità, lo chef Maurizio Boscolo propone piatti unicamente di territorio e realizzati con materie prime freschissime e stagionali. Tra le specialità più richieste lo sformatino di

funghi su crema di pomodoro, i tortelloni di zenzero in salsa di lucanica e spinaci, la tagliata di roast-beef con misticanza di insalate, i quadrelli di cacao in salsa di Rum e castagne. Mara Cristoforetti, moglie di Maurizio, è la simpatica e cordiale titolare che propone diversi menù degustazione: a 25 euro con quattro portate, a 30 con cinque portate e a 40 euro con sei portate. La cucina segue le stagioni, dunque quando è periodo il ricco menù sciorina dall'antipasto trentino agli sformatini, dalla polenta con Gorgonzola e Trentingrana con pera scaloppata alla vellutata di verdure di stagione e gnocchetti di zucca, dal tris di canederli (alla lucanica di Malè e al Casolet di Mezzana al burro nocciola o in brodo) agli strangolapreti al profumo di ginepro, dagli agnolotti di Ricotta di pecora su crema di zucca e croccante di bresaola alle tagliatelle all'uovo in salsa di Teroldego. E ancora i secondi con petto d'anatra padellato con cipollotti e piselli brasati alle erbe aromatiche, bollito di manzo con salsa peverada, spezzatino di cervo con purè di mele Golden, stinco di maiale senza cotenna al forno con purè di patate, filetto di cervo alla griglia con crocchette di mirtilli rossi; in alternativa da provare il gran piatto di formaggi di Mezzana con il miele di melata d'abete. Per concludere in dolcezza torta di mele e gocce di cioccolato fondente con zabaione d'arancia, Linzner Torte con Trentino Vinsanto DOC, strudel di mele, torta di nocciola con gelato alla nocciola, zuppa calda del bosco con gelato alla crema e crostata di Mascarpone e frutti rossi. Pure nel bicchiere troviamo il Trentino con una settantina di etichette, e qualche contaminazione dei vini dell'Alto Adige. Di produzione propria anche aperitivi, tisane, amari, digestivi e Grappe.

MAREBBE (BOLZANO)

Ostaria Garsun

località Mantena 14, 39030 , Tel. e fax 0474 501282

Coperti: Interni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: giungo; novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 euro

Tipico casale di montagna dall'ambiente rustico e caratteristico e dall'atmosfera accogliente e calorosa, grazie alla cordiale ospitalità della chef patronesse Maria Luisa Kastlungher ma anche grazie alla presenza di una stufa all'interno della stube più grande. A gestire la sala le tre figlie di Maria, anche loro molto gentili e disponibili. La cucina è quella tradizionale ladina con un menù fisso a 22 euro che va dagli antipasti al dessert (vini esclusi). Tra i cavalli di battaglia la zuppa d'orzo con tultra (una frittellina ripiena di spinaci Ricotta e spezie), le paste fatte in casa come i ravioloni rotondi fritti ai cancj o i

ravioli di magro conditi con burro fuso e semi di papavero; mentre tra i secondi spiccano la selvaggina e lo stinco di maiale. Per finire puncerle fritte ripiene di marmellata o Ricotta, krapfen fritti e un immancabile strudel di mele. Da bere un vino a scelta tra le 8 etichette rigorosamente locali. Prenotazione praticamente obbligatoria.

MONTAGNA (BOLZANO)

Trattoria Dorfnerhof

località Casignano 5, 39040 , Tel. e fax 0471 819798 , Cell. 348 8554341

info@dorfnerhof.it, www.dorfnerhof.it

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili a gennaio; una settimana a giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Lo chef Anton Dalvai propone una cucina tipicamente altoatesina, anche se a volte la tradizione viene rivista con un pizzico di creatività. Si comincia con salumi locali e musetto

di bue, formaggi, speck e affettati caserecci; si prosegue con tagliatelle al ragù di selvaggina, celestine alle erbette in brodo, canederli di spinaci con crema al Gorgonzola o di speck al burro fuso, e schlutzer integrali (una sorta di tortelloni ripieni di spinaci e Ricotta) con Grana e burro, fino ad arrivare al gulash di manzo, alla luganega bollita con crauti stufati e patate saltate, al formaggio fuso con uova e polenta e all'ottimo gröstel con patate e carne lessa, vera specialità della casa. Per concludere strudel di mele, omelette ai mirtilli e confetture; tutto prodotto in casa. Discreta la carta dei vini che conta circa 35 etichette per lo più trentine. L'ambiente è autentico e caratteristico: il locale altro non è che una vecchia stalla e una vecchia legnaia a 1000 metri d'altezza al centro del Parco Naturale del Monte Corno. Hildegard Vescoli, la mamma di Anton nonché titolare, consiglia ai suoi ospiti le passeggiate e le escursioni che da qui si possono intraprendere; inoltre dispone di 4 camere al piano superiore per il pernottamento.

NAGO TORBOLE (TRENTO)

Ristorante Al Forte Alto

via Castel Penede 26, 38060 , Tel. e fax 0464 505566 , Cell. 340 5780965

info@alfortealto.it, www.alfortealto.it

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

NOGAREDO (TRENTO)

Locanda D & D Maso Sasso

via Maso 2, località Sasso, 38060 , Tel. 0464 410777 , Fax 0464 410190 , Cell. 335 215570

info@locandaded.it, www.locandaded.it

Coperti: Interni 70; Esterni 70
Chiusura: martedì
Ferie: prima settimana di novembre
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 28 - 38 euro

Siamo nella Vallagarina, attorniati dai vigneti delle rinomate cantine della zona. Produzione d'eccellenza è il Marzemino, decantato per il suo gusto inequivocabile anche dal grande Mozart. Il ristorante si trova nel mezzo di questo panorama incantato, nell'antico Maso Sasso di Nogaredo. Oltre alle sale interne in stile rustico, si può mangiare durante la bella stagione anche sull'ampia terrazza con vista mozzafiato. Il locale è insignito del marchio Osteria Tipica Trentina, ciò vuol dire che le materie prime sono freschissime, di qualità e rigorosamente locali. E la cucina deve rispettare la gastronomia tradizionale del territorio. Ma i titolari, Ivano Dossi ai fornelli e la moglie Sandrine in sala, non solo sono fedeli e attenti al disciplinare, ma cercano di valorizzare i prodotti trentini con un occhio di riguardo per quelli biologici dei contadini locali. In casa producono pasta con farina di mais e di grano saraceno, pane e dolci, coltivano e macinano loro stessi il grano per la polenta. In carta si comincia con formaggi e salumi locali, strudel di verdure della Val di Gresta, dadolata di pomodori, carpaccio di trota Del Remo da Pomarol, marinata e affumicata con legno di faggio bacche di ginepro e sale iodato, Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico, filetti di pesce azzurro in Saor, nido di insalatina e verdurine croccanti, petali di cavallo affumicato, polipo e patate di montagna, insaporiti alle erbette aromatiche dell'orto; si prosegue con zuppa di orzetto decorticato con speck croccante, spaghetti integrali e saraceno ai pomodorini stufati con erbette e acciughe, gnocchetti di Ricotta di capra alle ortiche saltati al burro fuso e Grana, riso pilaf mantecato al curry con bocconcini di tacchino verdurine e mele, strigoli di patate fatti a mano serviti con ragù di Scottona. Inoltre il Grano Marano rosso per la polenta è coltivato e macinato in locanda. Una vera specialità, da

leccarsi i baffi, sono le carni cotte a vista sulla brace del bel camino in sala, ma in carta troverete pure il galletto alle erbe aromatiche, i filetti di salmerino alla salsa di Nosiola, la crema di polenta allo zafferano di Crosano, la polenta con puntine alla brace o con baccalà dei frati (delle vere specialità). A chiusura un bicchierino di Grappa preceduto da un dessert: torta affumicata, crema catalana, semifreddo alla gianduia e nocciole o con i frutti di bosco, torte di frutta, mousse al cioccolato o di fragole, la tradizionale pinza e un fantastico tortino al cioccolato dal cuore morbido. In alternativa un menù degustazione osteria tipica a 30 euro che comprende antipasto, primo, secondo e dolce. Buona la carta dei vini che conta 120 etichette per lo più regionali. Vi segnaliamo che la cucina è aperta di giorno dalle 12 alle 14 e la sera dalle 19 alle 22,30 e che sono a disposizione 7 camere per pernottare, tutte con un'incantevole vista sulla vallata.

Ostaria dele Strie

piazza Centrale 10, frazione Rovereto, 38060 , Tel. e fax 0464 412220

max.pora@virgilio.it, www.ostariadelestrie.com

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica
Ferie: 3 settimane ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Nogaredo è diventata famosa quale città che bruciò al rogo tre donne accusate di stregoneria all'epoca dell'Inquisizione. Da qui il nome dialettale "Strie", che significa appunto "streghe". Lo chef patron Massimiliano Pora propone un menù degustazione e un menù per vegetariani entrambi a 30 euro ed è pronto a soddisfare in ogni caso qualsiasi richiesta del cliente; anche dei celiaci. In tavola e in cucina solo olio extravergine del lago di Garda; questo a testimonianza dello stretto legame del menù al territorio. Tra le specialità gli antipasti tra cui polentina di Storo con fonduta di formaggio e funghi, torta di patate con speck e cappucci, carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di trentingrana, sformato di patate, cappucci bianchi e puzzone di Moena, salumi e formaggi locali, carpaccio di pesce spada affumicato con arancia e scaglie di grana, polipi tiepidi trifolati con fagioli neri alla mediterranea. Non da meno sono le paste fresche condite con il pesce, orzotto al Teroldego o ai porcini, pennette alla Sancho Panza, spätzle tirolesi con funghi e gorgonzola, gnocchetti di patate alla ghiottona con lucania e funghi, ravioloni con speck e provola, fondue bourguignonne, tagliata texana o irlandese, carni del Nord America (dal Texas, Nevada, Canada e Oklahoma), fiorentine, lumache, gulasch, pesce di mare e di lago (solo in estate). Dulcis in fundo panna cotta ai frutti di bosco, mousse al torroncino con salsa al cioccolato caldo, meringata e a sorpresa il dolce del giorno. Più che buona la selezione dei vini che vanta circa 300 etichette; presente anche la carta dei distillati e dei liquori. Da segnalare che il giovedì sera da tre anni a questa parte Massimiliano organizza delle cene a tema con specialità tipiche trentine e non solo; è gradita la prenotazione.

ORA (BOLZANO)

Osteria Tschürtsch Keller

piazza della Chiesa 3, 39040 , Tel. e fax 0471 810648 , Cell. 336 793363

info@tschurtsch.it, www.tschurtsch.it

Coperti: Interni 90; Esterni 10
Chiusura: mercoledì; a pranzo
Ferie: febbraio; luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

A gestire questo accogliente e caloroso locale aperto in un mulino con granaio, vecchio di 800 anni e ristrutturato, è la famiglia Pichler; l'ambiente è rustico con arredi in legno e pareti con mattoncini a vista. Lo chef patron Eduard propone una cucina tradizionale altoatesina con un concentrato delle tipicità del territorio: speck e formaggi della casa con salsiccia affumicata, gulash con canederli, zuppa d'orzo, salsiccia affumicata, testina di vitello o carne di manzo con cipolle, polenta funghi e Gorgonzola o castagne e vino nuovo in

autunno, mentre in primavera la fanno da padrone i piatti a base di asparagi (con prosciutto e salsa bolzanina). Per finire in dolcezza dessert artigianali come l'immancabile strudel di mele; da bere un vino a scelta tra le 6 etichette locali o vino sfuso della casa: Laurei, Sauvignon, Pinot grigio, Schiava Rossa e Bianca. Il locale è aperto solo la sera, ma c'è una ragione più che valida: Eduard durante il giorno è impegnato a coltivare il suo piccolo orticello da dove si rifornisce di verdure fresche.

OSSANA (TRENTO)

Antica Osteria

via Venezia 11, 38026 , Tel. 0463 751713 , Cell. 338 5679258

Coperti: Interni 45
Chiusura: mercoledì, tranne in alta stagione
Ferie: 2 settimane a fine giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 30 euro

Ambiente rustico e caratteristico con arredi in legno e una storia e una tradizione secolare

alle spalle. Accoglienza calorosa quella che Mariano Dell'Eva e la moglie Roberta Pasquali riservano ai propri ospiti, ai quali offrono una cucina di territorio, genuina, con un occhio di riguardo per i prodotti biologici. A partire dagli ortaggi e dalle verdure che vengono prodotte in proprio. Tra gli antipasti formaggio ai ferri, specialità della casa, oppure il formaggio Casolet con mele e granella di noci, filettino di manzo con cipolla, pepe verde e Teroldego, tortino di zucca ed erbe con salsa al formaggio. Seguono i primi tra cui spiccano i risotti alla calendula con fiori di zucchina e ortica in primavera, ai fiori di zucca e punta di luppolo in estate, il risottino con castagne e mosto d'uva in autunno, lo gnocco di pane con formaggio fuso e mele selvatiche, le crespelle con erbe selvatiche e Ricotta affumicata di malga, il timballo con menta e finferli, il tortellone di patate e zucca con ripieno di polenta di Storo e formaggio servito con speck croccante, lo gnocco di patate con la prugna servito con burro e cannella, la zuppa di farina abbrustolita con fagioli e patate. Come secondi selvaggina, maiale arrosto, tagliata di cervo con marmellata di mirtillo rosso e mela cotta al forno; tra i piatti forti filetto di cinghiale con pepe rosa Casolet e crema di latte, lombatina di coniglio alla brace servita su un letto di cavolo rosso brasato, salmerino alla brace con timo e mentuccia. Per finire in dolcezza torta di mele con salsa di vaniglia calda, strudel, torta di pere con cioccolato fondente, panna cotta ai frutti di bosco, semifreddo all'amaretto con cioccolato caldo; i dolci sono rigorosamente fatti in casa e seguiti volentieri da un bicchierino di Grappa. Più che discreta la carta dei vini che conta una settantina di etichette, soprattutto regionali. È consigliata la prenotazione.

PINZOLO (TRENTO)

Al Sarca Osteria Tipica Trentina

via Al Sarca 30, località Madonna di Campiglio, 38086 , Tel. e fax 0465 440287 , Cell. 338 4655049

salvaterra.r@libero.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: mai
Ferie: maggio; ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro

Non poteva che far parte delle Osterie Tipiche Trentine questo piccolo ma delizioso e storico locale. Risale al 1965 e dal 2000 è gestito dal simpaticissimo Roberto Quadrini in sala e dalla sua abile moglie Roberta Salvaterra in cucina. Lei, figlia di ristoratori, con testardaggine e passione ha realizzato il suo sogno: un piccolo grande ristorante nel cuore di Madonna di Campiglio, dove offrire la migliore cucina tradizionale trentina. E ha

chiaramente anche coinvolto il ragazzo di Formia che conobbe a una cena galeotta a base di canederli e di cui si è innamorata. I due propongono un menù degustazione a 35 euro, escluse bevande, e un menù fisso a 20 euro che comprende canederli in brodo o al burro fuso, braciola di maiale ai ferri con crauti della Val di Gresta, strudel di mele della Val di Non. La filosofia gastronomica segue criteri di semplicità, genuinità, qualità, stagionalità e freschezza delle materie prime. Tra le specialità della casa i canederli alla selvaggina, la polenta di patate con coniglio ripieno (solo su prenotazione) e il tris di polenta e selvaggina. Ma se siete curiosi come noi del Mangiarozzo date un'occhiata al menù alla carta: a cominciare dagli antipasti con lardo nostrano della Val Rendena, speck del Trentino con cetrioli, salumi misti della casa (ottimi quelli al Marzemino o al mirtillo rosso), mortandela della Val di Non e formaggi di malga, quali Casolet con erbette, Spressa e burro, accompagnati con cristalli di uva Moscato (qui non si usa il miele). Seguono le paste fatte in casa da Roberta; il marito ci spiega che si alza alle 6 di mattina ogni giorno per preparare gli strangolapreti alla trentina o al Gorgonzola, le tagliatelle coi funghi, il minestrone di verdure, la zuppa d'orzo alla trentina o le caserecce con panna, speck e noci del Bleggio. Presenti anche piatti unici come il Piatto del Brenta con polenta, Spressa alla piastra, salamella e crauti; il Piatto dell'orso bruno con gulash e canederli; il Piatto del cacciatore con polenta, capriolo e funghi; i Piatti della Val Rendena con braciola di maiale, fagioli Sarca, salamella e polenta; infine il Piatto di Campiglio con polenta, grigliata mista di carne e verdure. E ancora gustosissimi secondi, tra cui spiccano carne salada e fasoi, braciola di cervo con mirtillo rosso, roast-beef di manzo ai ferri, polenta concia e qualche piatto di pesce come il filetto di trota salmonata o il filetto grigliato di salmerino alpino. Dulcis in fundo l'immancabile strudel di mele della cui ricetta Roberta è gelosissima oppure in

alternativa l'orso ghiottone (crema di panna e uova caramellata con zucchero di canna e guarnita coi frutti di bosco), il budino al cioccolato, la torta di pere al cioccolato fondente al 70%, la panna cotta ai frutti di bosco e le torte del giorno. Da non perdere il famoso Oblio del Palato, un piatto che prevede melanzane fritte nell'olio del Garda avvolte dalla farina di Storo, impiattate su un letto di verdure fresche e guarnite con ragù di gamberi, gamberi interi e Caprino di Cavalese grattugiato. Altro piatto tipico della zona da assaggiare è il cappuss' de la Montagne: una sorta di impasto di verdurine, uva passa, pan grattugiato e Spressa di malga, avvolto da una foglia di vite americana e lessato. E se siete almeno 4 persone e prenotate per tempo potrete gustare anche polenta carbonera con cavolo cappuccio della Val di Gresta e delizie dell'orto, polenta di patate del Bleggio con ciuighe del Banale, polenta di Storo con coniglio nostrano ripieno, polenta con lepre alla bracconiera, Fonduta di selvaggina con polenta concia e salsine fatte in casa alle erbette di montagna. Nel bicchiere il Trentino con 35 etichette, anche se non manca qualche incursione in tutta la penisola. Ambiente rustico e accogliente, servizio cordiale. N.B.: Roberto e Roberta sono impegnati, per un salto di qualità, a trasferirsi in un nuovo locale, sempre nel centro di Madonna di Campiglio, e a cambiare l'insegna quindi vi consigliamo vivamente di accertarvi delle cose che avete letto in questa recensione con una telefonata che anticipi la vostra visita.

PRATO ALLO STELVIO (BOLZANO)

Ristorante Osteria Zum Dürren Ast

località Valnera 6/a, 39026 , Tel. 0473 616638

petratheiner@hotmail.com

Coperti: Interni 30; Esterni 80
Chiusura: mai
Ferie: novembre; Pasqua
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 24 - 38 euro

Trattoria tipica trentina a conduzione familiare. Siamo nel bel mezzo dello Stelvio e qui Ida Theiner e famiglia accolgono i viandanti e offrono loro un buon piatto della tradizione venostana. Le materie prime provengono esclusivamente dall'orto di casa e da aziende regionali; le carni vengono lavorate direttamente dal figlio di Ida, Klaus, ex macellaio, che ora si diletta e si sperimenta anche come chef. In sala Petra, sorella di Klaus, consiglia il menù degustazione a circa 24 euro oppure elenca i piatti. Selvaggina e salumi affumicati nostrani aprono le danze; le continuano i primi fatti in casa come tagliatelle al ragù di cervo o alle erbe selvatiche, ravioli ripieni, i tradizionali canederli (in brodo d'inverno), polenta di mais con i formaggi di malga, zuppa alla contadina. Da provare la specialità della casa: gli gnocchi con funghi freschi. Seguono i secondi con medaglione o gulash di cervo (cavallo di battaglia di Klaus), gulash di manzo con canederli allo speck o di agnello con carote e

patate, il tipico bauerngröstl con patate e insalata. Per concludere strudel alla Ricotta o di mele e tiramisù alle fragole della Val Martello. Buona la carta dei distillati con oltre 50 proposte della Val Venosta, ottima la carta dei vini che annovera circa 200 etichette tra regionali e nazionali; a disposizione anche il vino della casa ovvero il Rebhof, un classico della zona.

RENON (BOLZANO)

Signaterhof

via Signato 166, 39054 , Tel. 0471 365353 , Fax 0471 365480 , Cell. 338 2096584

info@signaterhof.it, www.signaterhof.it

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 33 - 40 euro

Incantevole la location che fa da scenografia a questo ristorante: dal terrazzo lo sguardo si

perde sui prati verdi, sulle montagne, sul Lago di Costalovara e su tutta la natura fiabesca dell'Altopiano di Renon. A gestire il locale da sempre la famiglia Lobiser che vanta come sala una bellissima stube del xVIII secolo, tutta interamente in legno, dal pavimento al soffitto, dai tavoli alle sedie, e caratterizzata da quest'atmosfera accogliente e calorosa. La tradizione dunque qui è di casa, e non solo per gli interni, ma anche per i tradizionalissimi piatti preparati dallo chef patron Günther. Le materie prime sono esclusivamente locali e di qualità e l'attenzione alle stagioni domina il menù. Ad esempio in primavera ad aprire le danze in tavola spetta agli antipasti: carpaccio di manzo con Parmigiano e asparagi marinati, affumicato misto tirolese con finferli sottolio, salsicce di cervo e camoscio fatte in casa a tavoletta, speck con rafano e cetriolo, testina di vitello con cipolla, formaggi misti con marmellata di fichi fatta in casa. A continuare squisite minestre, dai canederli di speck o di fegato in brodo alla crema di asparagi con crostoni di pane fino ai crostini di milza in brodo, e ottime paste tirate a mano tra cui spiccano i buonissimi ravioli di patate con formaggio di pecora pomodori e rucola, il tris di canederli con Parmigiano e burro fuso, gli schlutzkrapfen, gli gnocchi di patate all'erba ursina con asparagi bianchi, i tagliolini al ragù di agnello. E ancora succulenti secondi con lo stinco di agnello brasato con patate e verdure, gröstel con insalata cappuccio allo speck, sella di vitello con asparagi freschi e crescione, asparagi freschi con prosciutto e salsa bolzanina, guancia di manzo con polenta e funghi freschi. Dulcis in fundo canederli di Ricotta con albicocche e Rum (ottimi!), semifreddo al gusto di cappuccino, tiramisù con frutti di bosco freschi e salsa di cachi, crostoli ripieni con papavero kaiserschmarren con marmellata di mirtilli neri e gelato di vaniglia fatto in casa. E nel bicchiere? Una venticinquina di vini quasi tutti locali. Consigliamo fortemente la prenotazione per telefono.

ROMENO (TRENTO)

Albergo Ristorante Nerina

via De Gasperi 31, località Malgolo, 38010 , Tel. e fax 0463 510111

info@albergonerina.it, www.albergonerina.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: martedì
Ferie: seconda metà di ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

A gestire questa attività dal 1969, al centro della Val di Non, è la famiglia Di Nuzzo. La proposta gastronomica è semplice, genuina e con materie prime del territorio o ancor meglio di produzione propria. Pensate che, a seconda delle stagioni, propongono un menù chiamato "20 chilometri e non di più", dove gli ingredienti delle pietanze sono reperiti nel raggio di 20 chilometri da Malgolo. Dalla cucina alla tavola, per cominciare arrivano formaggi locali, salumi nonesi e schiacciatina calda, mortandela della Val di Non, lardo speck e

coppa, tartara di Bruna Alpina, flan di Grana di Castelfondo con fagottino di carne salada. Il ristorante è circondato da campi di meli e dalla natura, perciò ci ha sorpreso non trovare abbondanza di frutta e verdure nelle pietanze. Ma diamo a Cesare quel che è di Cesare: lo chef Mario Di Nuzzo prepara ottime paste fresche e all'uovo: tagliolini alle sarde del Garda, pappardelle cacio e pepe, gnocchi di polenta e ciuiga gratinati, ravioli alle patate con Ricotta affumicata, strangolapreti al burro fuso e Grana, tagliatelle ai carciofi, tagliolini alla papalina, cannelloni di carne al forno. Squisiti anche i secondi: filetto di trota all'aglio e prezzemolo, tagliata di manzo al rosmarino, bocconcini di coniglio disossato con patate, filetto di manzo all'acciuga, bianchetto di vitello con porcini, guanciale di manzo brasato al Teroldego. Ghiottissimi i dolci come torte alla panna e immancabili strudel ed anche la selezione di formaggi accompagnata da mostarde. Buona la carta dei vini che vanta 150 etichette tra regionali e nazionali e conta di aumentare; nota negativa a riguardo è che i ricarichi ci sono sembrati un po' eccessivi.

ROVERETO (TRENTO)

Osteria del Pettirosso

corso Bettini 24, 38068 , Tel. 0464 422463 , Fax 0464 436904

paolo@osteriadelpettirosso.it, www.osteriadelpettirosso.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: domenica
Ferie: ultimi 15 giorni di giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Nel pieno centro storico di Rovereto, a due passi dal Mart, il nuovo museo d'arte moderna e contemporanea più grande d'Italia, Paolo Torboli qualche anno fa ha intrapreso l'avventura di gestire questo localino disposto su due piani. E in quello inferiore, ricavato da due cantine cinquecentesche, ha aperto il ristorante seguendo lo stile degli anni Trenta che tanto ricorda il bistrot parigino d'inizio Novecento. Ambiente rustico e raffinato dove ogni giorno sul bancone in legno vengono esposte circa 40 bottiglie in mescita, anche se la carta è ben più ampia con le sue 300 etichette. All'ingresso troverete una lavagnetta che vi chiarirà le idee sul menù, anzi "sui" menù. Infatti ce n'è uno fisso a 25 euro a pranzo che varia tutti i giorni e uno a 30-35 euro per la cena che cambia settimanalmente. Lo chef Michele Tomasini vanta tra le sue specialità i canederli alle verze e Puzzone di Moena al burro fuso, tagliatelle al ragù di cervo, gulash di manzo con polenta integrale di Storo, baccalà dei frati. Per finire l'immancabile strudel di mele e un ghiotto tortino al cioccolato con salsa alla vaniglia. Ma se diffidate leggete direttamente l'intera proposta del momento (ricordiamo che i piatti variano molto spesso e in base alle stagioni): come antipasti salumi, noci di capesante con funghi, sformatino con bruscandoli (ossia il luppolo selvatico) servito con salsa al formaggio e pancetta croccante. Seguono le paste fatte in casa, i canederli ai funghi

con burro fuso e salvia, l'orzotto al radicchio e Marzemino mantecato al formaggio Asiago, la crema di zucca con crostini di pane. E ancora controfiletto con salsa alla senape Dijon e patate al forno, quaglia arrosto profumata al timo, tagliata di manzo con salsa al balsamico, costata di Manzetta Prussiana, branzino al forno. Molto ingegnoso è l'abbinamento del calice di vino a ogni piatto. Da segnalare le carte dei distillati, delle Grappe, del tè e del cioccolato, oltre al fatto che settimanalmente, di giovedì, sono organizzate degustazioni alla cieca e non, serate dedicate ai vini trentini e di tutto il mondo proponendo circa 12 vini in degustazione (anche biodinamici, verticali ecc.).

SAN GENESIO ATESINO (BOLZANO)

Unterweg

via Avigna 9, 39050 , Tel. 0471 354273

Coperti: Interni 50; Esterni 70
Chiusura: mercoledì
Ferie: 3 settimane in febbraio; 2 settimane in giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 25 euro

Se arrivate fin quassù avete un buon albergo che vi può ospitare per la notte, ma anche un ottimo indirizzo per poter gustare le specialità tipiche del territorio. Una caratteristica e rustica stube in legno con una bella terrazza per l'estate e una cucina della tradizione regionale ottenuta con ottime materie prime saranno lì ad aspettarvi. A gestire il locale è la famiglia Furggler. Per cominciare deliziose frittate preparate con uova fresche del pollaio su padelle di ferro e insaporite con erba cipollina, marmellate fatte in casa, speck e salumi stagionati in proprio. Poi canederli ai formaggi o ai funghi, ravioloni ai funghi, alle erbe e al formaggio. Per secondo ci sono le ricette a base di carni di maiale macellate in proprio e di crauti preparati anch'essi in casa macerando i cavoli cappucci in mastelli di legno. Quindi gulash, salsicce e rosticciata. Per chiudere dolci locali, dal krapfen al papavero allo strudel di mele, alla torta di grano saraceno. Vini sudtirolesi in caraffa.

SAN LEONARDO IN PASSIRIA (BOLZANO)

Jägerhof

via Valtina 80, frazione Valtina, 39015 , Tel. 0473 656250 , Fax 0473 656822

info@jagerhof.net, www.jagerhof.net

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: 9 novembre; 18 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 - 40 euro

Nel cuore delle Alpi, tra le montagne e un paesaggio bucolico che solo nelle storie di Heidi ci siamo immaginati, ecco che compare questa struttura tipicamente tirolese, con i suoi muri bianchi, i suoi terrazzini in legno e i suoi fiori colorati a ravvivarli. È l'albergo ristorante della famiglia Augscheller. A capo lo chef patron Siegfried che propone una cucina tradizionale e genuina decifrata in un paio di menù degustazione: uno intorno ai 19-25 euro, l'altro a 49 euro. Tra i suoi cavalli di battaglia la zuppa di formaggio di malga con pane del contadino, il carpaccio di cervo con finferli all'aceto, il brasato di camoscio e il salmerino nel bagno di fieno. Ma se la curiosità è una pietra miliare del vostro carattere, sbirciate la carta insieme a noi del Mangiarozzo. Sulla prima pagina il menù esordisce così: «I nostri piatti sono adatti a chi soffre di allergie perché non usiamo esaltatori di sapidità, conservanti, agglutinanti artificiali. La Provincia di Bolzano ha assegnato al Jägerhof la placca "Alto Adige: godere indigeno"». E allora scioriniamo qualche esempio di questo "godere indigeno": punti d'asparagi marinati con carpaccio di cervo, tagliolini di pino mugo con cervo affumicato, brodo di manzo con canederlo di speck o frittatine o pastina, zuppa di formaggio di malga con pane del contadino, risotto con prezzemolo e pomodori stufati, gnocchetti di patate con porcini, spaghetti al pomodoro o alla bolognese, canederlo di speck in brodo, pesce al fieno, scaloppina di sella di maiale impanata con mirtilli rossi e insalata

di patate, steak di manzo con crosta di formaggio, scaloppina al cacciatore di cervo con porcini, brasato di camoscio o di vitellone Galloway nostrano, purè di sedano cappuccio rosso. A concludere con dolcezza il pasto mousse di cioccolata, sorbetto di mirtilli rossi, strudel di mele, semifreddo di miele del dente di leone, schlutzkrapfen, mela in sfoglia con sorbetto, gelato alla vaniglia con lamponi caldi, crema di latticello e Sambuca. A innaffiare il tutto una novantina di etichette di vino.

SAN MARTINO IN PASSIRIA (BOLZANO)

Lamm - Mitterwirt

via Paese 36, 39010 , Tel. 0473 641240 , Fax 0473 641474

info@gasthaus-lamm.it, www.gasthaus-lamm.it

Coperti: Interni 70; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Menu: celiaci

Già dalla facciata tipicamente tirolese della locanda si intuisce la proposta gastronomica di Arnold e Hildegard Fontana. Qui la cucina parla altoatesino, così come la cantina che vanta un'ottantina di etichette solo altoatesine. Lamm in italiano è "agnello", ed è proprio al centro del menù del ristorante quale specialità della casa, assieme a funghi, al salmerino alpino con salsa di porro, alla selvaggina, alle erbe e alle verdure, ai formaggi, agli arrosti di capra e ai mitici canederli, tra cui sfiziosi quelli alle barbabietole rosse. Da provare quelli alle ortiche con formaggio grigio su burro fuso. Le pietanze portate in tavola seguono la tradizione e le ricette dell'Alta Valle Passiria. Nella bella stagione è piacevole mangiare all'aperto in giardino e sulla terrazza; a disposizione per feste e banchetti la vecchia stube contadina dotata anche della tradizionale stufa "a ole". Su richiesta si preparano pietanze anche per celiaci. Questa è una trattoria storica, documentata per la prima volta nel XVIIsecolo e situata di fronte alla piazza principale, dove potrete udire vicende e racconti sulle miniere che sino a pochi decenni fa erano la risorsa principale su cui poggiava l'economia di San Martino in Passiria.

SIROR (TRENTO)

Ristorante da Anita

via Dolomiti 6, frazione San Martino di Castrozza, 38054 , Tel. 0439 768893 , Fax 0439 768970 , Cell. 335 68823234

info@ristoranteanita.it

Coperti: Interni 70; Esterni 20
Chiusura: lunedì-venerdì da maggio a metà giugno e da ottobre a novembre
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

A dare il nome al locale è la padrona di casa, appunto la signora Anita, la quale accoglie gli ospiti in maniera calorosa e cordiale. Insieme a lei in sala la figlia Elisabeth, esperta sommelier, mentre l'altro figlio Michele stegama in cucina preparando piatti della tradizione trentina con specialità a base di funghi e selvaggina. Si inizia dagli antipasti, tra cui affettati misti locali, formaggi, tartare di cervo con formaggio erborinato affinato nelle bucce di cacao, funghi delle valli e un fragrante pane fatto in casa. Si prosegue con le paste tirate a mano come gli gnocchi ripieni di formaggio o gli gnocchetti verdi di verdure selvatiche, le tagliatelle con mirtilli freschi, i tipici canederli con formaggio giovane di malga, i tortelli ripieni di liquirizia o al Nostrano di Primiero con crema di burro e lamelle di mela selvatica, le pappardelle profumate al rosmarino e saltate al ragù di lepre in salmì, zuppe d'orzo e di funghi. A seguire la selvaggina, la carne ai ferri, il lombetto di capriolo alla griglia con gocce di olio e rosmarino, costine di maiale al miele e peperoncino con cipolle caramellate, lombetto di capriolo al miele di montagna e foie gras affumicato con

polenta e verdure, gran stinco di maiale alle verdurine croccanti glassato con polenta e porcini, patate e verdure grigliate, carne di cervo con mirtilli o porcini. Per finire in dolcezza una buona selezione di formaggi oppure torta bavarese, strudel, torta di mele, crostata alla frutta, gelati artigianali e la golosissima torta Sacher, ma da non perdere è la verticale di gelato fior di latte con latte fresco crumble croccante e frutti di bosco; ovviamente a seguire un bicchierino di Grappa. Da bere la famiglia Corona propone vino sfuso della casa o circa 80 etichette per lo più regionali e in degustazione menù da 25 a 30 euro.

SPIAZZO (TRENTO)

Ristorante Mezzosoldo

via Mortaso 106, 38088 , Tel. 0465 801067 , Fax 0465 801078 , Cell. 338 4371858

info@mezzosoldo.it, www.mezzosoldo.it

Coperti: Interni 100; Esterni 12
Chiusura: giovedì, tranne in alta stagione
Ferie: Pasqua-30 giugno; 10 settembre-1 dicembre

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 euro
Menu: vegetariani

Sulla strada che da Trento si snoda fino a Madonna di Campiglio, spunta questo caratteristico paesino dove cucina tipica trentina e Mezzosoldo sono sinonimi. Tradizione più che centenaria quella della famiglia Lorenzi, iniziata nel 1897 dai coniugi Miradio e Romana. Il nome della locanda lo si deve proprio a Miradio, soprannominato "Mezzosoldo" perché alle aste di generi alimentari (era un commerciante di formaggi all'epoca) si aggiudicava il prodotto offrendo solo mezzo soldo in più allo scoccare del termine. Oggi a gestire tutto è la quarta generazione con Rino in qualità di chef patron, aiutato ai fornelli dal bravissimo Oscar Savi. La proposta gastronomica parla trentino in tutte le sue forme: degustazione iniziale proposta dalla cucina con la carne salada cruda con radicch dell'ors, il capoc in foglia di vite, lo sformato di farinei e Fonduta di Spressa, la salamella con la rapa, la zuppa di polenta con porcini e tartufo, i Formai (Spressa stagionata e pera Martin Secca, Gorgonzola di capra e mela Cotogna, yogurt di pecora e rosa canina). I secondi a scelta: stinco di agnello al forno e tortei di patate, tagliata di anatra al profumo di ginepro, costata di cervo con mirtilli rossi e coriolo, il crudo di camoscio con pane nero e miele amaro, il filetto di salmerino alla menta e spuma di baccalà. Dulcis in fundo fiocco di neve con noci caramellate e mugolio, flan di cioccolato con mousse bianca e fondente, pera Kaiser cotta nel vino santo e zabaione al Moscato, parfait di miele di genziana e rabarbaro di montagna, strudel di fichi e frutti di bosco, 3 sorbetti. Cavalli di battaglia della casa sono i fragodi (una sorta di gnocchetti di farina e acqua cotti nel latte), il grissinone al lardo e

crescione selvatico, la torta di erbe fatta con le biete e gli amaretti (potete trovare spiegate queste tre ricette nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo) ma anche la carne salada cruda, le lasagnette all'aglio orsino e noci, le nocette di capriolo lardellate con mostarda di meline selvatiche, il gelato alla panna con resina caramellata di pino. Interessante la carta dei vini con proposte che privilegiano il territorio; discreta invece la selezione dei distillati e degli infusi di Grappa. Rino ha inserito anche un menù degustazione a 38 euro con ben 10 assaggi e uno per bambini a 15 euro. L'ambiente interno è magico e caloroso e sembra quasi una vecchia casa padronale alpina, mentre la veranda è un vero e proprio giardino d'inverno dove gustare un pasto e godere del suggestivo belvedere della Val Rendena. Vi dobbiamo però segnalare che in autunno 2010 ci sarà un cambio di gestione: il cuoco sarà Sinisgalli Filippo, al menù degustazione sarà affiancata una carta che offrirà una vasta scelta di pietanze anche vegetariane; la lista dei vini sarà ampliata; l'apertura sarà annuale e la gestione familiare. Inoltre per chi volesse prolungare la permanenza, Mezzosoldo è anche albergo e dispone di 26 stanze arredate con mobili antichi reperiti in zona, stufe in ceramica e oggetti particolari.

TENNO (TRENTO)

Trattoria Piè di Castello

via Al Cingol Ros 38, frazione Cologna, 38060 , Tel. 0464 521065 , Fax 0464 569201 , Cell. 335 7906631

info@piedicastello.it, www.piedicastello.it

Coperti: Interni 120, Esterni 25
Chiusura: martedì
Ferie: prima settimana di luglio-prima settimana di agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

In piena attività di ristrutturazione, questo locale gestito dallo chef patron Giorgio Benini è ormai un must di Tenno. Infatti la Trattoria Piè di Castello ha da poco subìto degli importanti rifacimenti che ne hanno aumentato l'appeal, l'aspetto, la qualità, la gradevolezza, lo stile. Elementi che ritroviamo tutti anche nella proposta gastronomica tutta incentrata sulla tradizione e soprattutto basata sulla stagionalità dei prodotti. In carta potrete quindi trovare: antipasto Piè di Castello, affettati misti di produzione propria (salame casereccio, pasta di manzo e maiale al forno speziato con lombata, pancetta cotta, speck cotto e crudo e coppa di maiale cruda), sottoli sempre di fattura casalinga, verdure in agrodolce preparate secondo antica ricetta (sedano, carote, peperoni, cipolle, cetrioli, cavoli), lucanica cotta con crauti, orzotto alla zingara della nonna Lisa, carne salada (piatto forte della casa). E poi gli immancabili canederli al burro e salvia oppure in brodo, fagioli di Saluggia, sorbetto al limone o dolce di mele (preparato secondo l'antica ricetta della nonna, con mele trentine e pane raffermo, servito tiepido con una spruzzata di zucchero a

velo).

TRENTO

Antica Trattoria Al Vòlt

via Santa Croce 16, 38123 , Tel. 0461 983776 , Fax 0461 091011

trattoria_al_volt@yahoo.it, www.tienne.it/alvolt

Coperti: Interni 35
Chiusura: giovedì; domenica a cena
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro

Tipica osteria trentina dall'ambiente rustico e caratteristico. Situata nel cuore del capoluogo, a pochi passi dalle vecchie mura e da piazza Fiera, venne costruita nel 1894 e deve il nome alla struttura architettonica del soffitto che è per l'appunto a volta. Alla base della gestione c'è la collaborazione tra mamma Franca Bonvecchio e il figlio Renzo Tomasi; ai fornelli si adopra la signora Franca, maga della cucina tradizionale del

territorio. Le materie prime seguono rigorosamente le stagioni e vengono reperite localmente: in tutti i piatti di carne si usa carne della Federazione Allevatori Trentini ma comunque tutti i piatti sono fatti con ingredienti di provenienza trentina. A tavola si comincia con un antipasto di salumi tipici, sottaceti e formaggi locali; si prosegue con i primi, tra cui mitici canederli in brodo, strangolapreti con burro e salvia, polenta con funghi e formaggio, tagliatelle al capriolo, risotto ai funghi e orzetto alla trentina. E ancora carne salada e fasoi, stinco al forno, peclin (aringa affumicata) con patate o polenta (nel periodo autunnale e invernale), selvaggina, gulash (ricetta forte) e coniglio alla contadina. Dulcis in fundo strudel di mele e torte della casa, seguiti da un bicchierino di Grappa del posto. In cantina solo il Trentino con una trentina di etichette di vino. Menù degustazione a 22,60 euro e 35 le etichette di vino presenti in cantina.

Antica Trattoria Orso Grigio

via degli Orti 19, 38100 , Tel. 0461 984400 , Fax 0461 980953

Coperti: Interni 100
Chiusura: domenica
Ferie: settimana di Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 28 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Locale rustico datato 1500 e dalla caratteristica cucina di territorio. Qui regna sovrana la

chef patronesse Renata Calzà, che gestisce la trattoria da qualche anno seguendo la filosofia della tradizionalità e della stagionalità. Dalla cucina alla tavola arrivano salumi, sottilette di cervo e tortei di patate per cominciare; seguono gli strangolapreti, i rufioi fatti con la verza, una specialità della valle e della casa, gli gnocchi di Ricotta e gli immancabili canederli. Tra i secondi spiccano il brasato al Teroldego, il filetto di cervo all'aceto, i formaggi e i funghi freschi in stagione. Per concludere dolci casalinghi come la crostata di rabarbaro; buona la carta dei vini che propone una scelta di circa 40 etichette. Su richiesta si preparano piatti per bambini, vegetariani e celiaci.

Ristorante Al Vò dal 1345

vicolo del Vò 11, 38121 , Tel. 0461 985374 , Fax 0461 232131 , Cell. 335 286503

info@ristoranteavo.it, www.ristorantealvo.it

Coperti: Interni 90; Esterni 10
Chiusura: domenica, tranne su prenotazione per gruppi
Ferie: primi 15 giorni di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 26 euro

Nel lontano 1345 Enrico Antoniolli apriva nel centro storico di Trento quella che ai giorni nostri è la più antica osteria del capoluogo, all'epoca col nome Ad Signum Rotae. Oggi la tradizione è portata avanti da Francesco Antoniolli; ai fornelli, invece, c'è lo chef Antonio

aiutato da Roberta, moglie di Francesco, nella preparazione dei dolci e di alcune ricette particolari. A garanzia di una proposta gastronomica di qualità e di territorio vi è il marchio Osteria Tipica Trentina, del quale è insignito il locale. Re del menù è il piatto del Buonconsiglio, dal nome del vicino castello, che comprende polenta di Storo, funghi e formaggio di Fiavè alla griglia. Molto gustosi sono i vari formaggi trentini con miele e mostarde, il tagliere dei salumi locali, i canederlotti alla verza con Fonduta al Casolet, la carne salada del varone con fagioli, lo smacafam, il tortino di pasta fillo di mele e mandorle. Ogni giorno comunque troverete piatti diversi, secondo disponibilità del mercato, con ingredienti di nicchia o comunque reperiti a chilometri zero come l'olio DOP del Garda, vincitore del campionato mondiale categoria fruttati leggeri. Ad annaffiare il tutto una buona selezione di vini e distillati con circa 100 etichette e 10 produzioni di Trento DOC. Francesco in sala propone anche un menù bambini a 10 euro, uno degustazione a 29 euro e, in stagione, un menù tipico dell'Autunno Trentino. Il ristorante è diviso in tre sale dall'ambiente informale e accogliente, con soffitti a volta e arredi in legno che gli conferiscono quel pizzico di rustico che non guasta mai. Qui gli amici a quattro zampe sono i benvenuti.

VAL DI VIZZE (BOLZANO)

Pretzhof

via Tulve 259, località Tulve/Prati Val di Vizze, 39040 , Tel. e fax 0472 764455

info@pretzhof.com, www.pretzhof.com

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: lunedì e martedì, tranne giorni festivi
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

«Conquista ciò che hai ereditato dai padri per possederlo veramente ». La filosofia della famiglia Mair si basa su questo aforisma di Goethe: dal 1695 coltivano l'orto del maso, allevano animali, producono speck e salumi di cacciagione nonché formaggi di malga e offrono piatti della tradizione trentina ai viandanti. Quello che non producono in proprio, lo reperiscono dai contadini locali. Da qui una cucina sicuramente genuina, autentica, sana, di qualità e tipica della zona. A trasformare la proprietà in ristorante nel 1980 sono stati gli attuali proprietari (alla nona generazione), Karl Mair e la moglie Ulli, diminutivo di Ullrike. In cucina Ulli segue le antiche ricette di nonna Maria, ma non rinuncia a personalizzarle secondo il gusto dei palati contemporanei; il menù non esiste in versione cartacea ma viene raccontato da Karl o dalla figlia Sonia poiché le pietanze variano di giorno in giorno: potreste trovare affettato di bue "fatto come un roast-beef" con verdure marinate, prosciutto di casa con senape crema di formaggio fresco ed erbe, antipasto del Pretzhof e il piatto vegetariano con formaggi; si prosegue con le minestre e i primi tra cui zuppa con tris di canederli (con speck, con formaggio, di semolino), consommè d'anatra con verdure julienne

e canederli di semolino, crema di verdure con crostini di pane nero, zuppa di farro con verdure, sformato di formaggio d'alpeggio e Schüttelbrot, ravioli di patate con ripieno di formaggio grigio, gnocchi di patate fritti ripieni di speck e formaggio di malga, krapfen salati cotti al forno con ripieno di patate, gnocchetti tirolesi di grano saraceno con ragù di carne, mezzelune di patate alle erbe, crespelle rosolate al forno con asparagi e formaggio di malga. Ottimi anche i secondi con il meglio dell'agnello con verdure e patate alla crema, lo spezzatino di selvaggina con crauti rossi canederlo e mirtilli rossi, l'arrosto di maialino da latte con patate insalata di crauti e speck, bue giovane brasato al vino rosso servito con canederli o altri contorni, lo strudel di Ricotta con ragù d'agnello o bue e polenta, la porchetta con patate saltate e insalata di cappucci, il controfiletto di manzo cotto intero con verdure e patate. Si conclude con krapfen dolci con ripieno di mele o di castagne, variazione di dolci del Pretzhof, crostata di mele con gelato alla crema fatto in casa, gnocchetti dolci di semolino alla cannella con vin brûlé o passatina di mele o in alternativa con la selezione di formaggi di produzione propria. Ampia la carta dei vini, curata personalmente da Karl, che contiene oltre 300 etichette. Il locale comprende la cucina, la cantina, il giardino, la bottega (dove vendono i loro prodotti) e la stube: l'ambiente è rustico, in legno, dal soffitto al pavimento, dalle pareti agli arredi. Da segnalare che si organizzano serate a tema.

VALLE DI CASIES (BOLZANO)

Ristorante Durnwald

via N. Amhof 6, località Colle, 39030 , Tel. 0474 746920 , Fax 0474 746886

durnwald@dnet.it

Coperti: Interni 70; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: giugno
Carte di credito: Accettane
Prezzo medio: 40 - 45 euro
Menu: vegetariani

Cucina tradizionale pusterese quella proposta da secoli dalla famiglia Mayr; a gestirla oggi è Erich che accoglie gli ospiti in sala con cordialità e buone maniere. In tavola, come benvenuto, un cestino ricolmo di diversi pani tirolesi. Il calcio d'inizio del menù fisso – proposto a 42 euro – lo danno gli antipasti: speck fatto in casa con rafano, salumi affumicati, formaggio zigger della valle con cipolla, carpaccio di capriolo su insalata, prosciutto di cervo con burro alle erbe, mousse di trota affumicata con crostini all'aglio. A seguire squisite minestre d'orzo, canederli tirolesi in brodo e crema di patate. In alternativa ravioli fatti in casa di Ricotta e spinaci, gnocchi di formaggio al burro fuso, pappardelle al ragù di capriolo e funghi, pasta integrale con formaggio grigio ed erba cipollina, casoncelli, tagliatelle, canederli di spinaci con speck e formaggio grigio. Tra i secondi spiccano il

filetto nostrano al pepe verde, i medaglioni di capriolo al Lagrein, il gulash di cervo con polenta o canederli, carré affumicato con crauti, bracioline d'agnello con verdura e patate e comunque molta selvaggina. Dulcis in fundo omelette con mirtilli rossi, mousse al cioccolato e frutta, panna cotta, macedonia o formaggi, seguiti da un bicchierino di Grappa. Da bere vino a scelta tra circa 100 proposte. Su prenotazione è possibile gustare anche lo stinco di maiale al forno con crauti, l'arrosto di capriolo alla cacciatora; a disposizione anche un menù per bambini dai 9 ai 12 euro e uno per vegetariani a 22. Durnwald è uno dei tanti masi della Valle di Casies, ancorata a una vita di altri tempi basata sull'agricoltura e sulla pastorizia. Il locale è piccolo e caratteristico, e comprende due sale dall'ambiente rustico con pareti e arredi in legno e una tipica stufa in maiolica per riscaldare le fredde serate invernali.

UMBRIA

AMELIA (TERNI)

Albergo Ristorante Anita

via Roma 31, 05022 , Tel. 0744 982146 , Fax 0744 983079

anita.albergo@tiscali.it, info@albergoristoranteanita.it, www.albergoristoranteanita.it

Coperti: Interni 120; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

È uno di quei locali dove la cucina sa di famiglia. E anche l'accoglienza, cordialissima, ha questa impronta domestica, ma sostenuta da certa professionalità. Ristorante d'albergo, fa parte della tradizione nella ristorazione locale e rimane un caposaldo della cucina di territorio. Ottime le paste (rigorosamente tirate a mano), il pollo, gli arrosti, il fritto e in

stagione i piatti a base di cacciagione. È Benedetta Bernazza, la cuoca, che prepara tutte queste prelibatezze. Il ristorante presenta una sala ampia, arredata con gusto, con tavoli dalla mise en place curata ed elegante, con luci discrete e con un piccolo trompe l'oeil su una delle pareti. Tuttavia è sempre meglio prenotare. In cantina una quarantina di etichette di vini per lo più locali tra bianchi e rossi. Nella nostra visita abbiamo assaggiato un ottimo antipasto rustico con coratella di agnello, bruschette e fagioli all'olio, delle fettuccine al cinghiale in sugo bianco e un cinghiale in salmì di esemplare fattura. Tra l'altro, di alcuni di questi piatti trovate le ricette nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. La signora Benedetta ha deciso di praticare uno sconto del 5% a chi si presenterà nel suo ristorante con la nostra guida nell'edizione attuale!

ASSISI (PERUGIA)

La Stalla

via Eremo delle Carceri 24, 06081 , Tel. 075 812317 , Fax 075 813749

info@fontemaggio.it, www.fontemaggio.it

Coperti: Interni 150; Esterni 600

Chiusura: lunedì
Ferie: 25 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Questo ristorante fa parte di un ampio complesso che include anche un albergo e un camping ed è pensato per i grandi numeri – si arriva fino a 1000 coperti all'esterno, in giardino! –, ma non fatevi spaventare: la quantità in questo caso non intacca la qualità. Gli interni sono d'origine medievale e sono ricavati in quella che fu una stalla per cavalli. La peculiarità delle sale sono le pareti annerite, intrise di fuliggine a causa del fumo prodotto dall'enorme camino con la brace posto all'ingresso sul quale vengono cucinate, a ritmo incessante, carni e altre specialità. Lo stile è rustico, coi pavimenti in cotto, i soffitti a volta e gli archi di mattoni, le tovaglie a quadri rosse e bianche, i tavoloni in quercia in stile francescano con le panche di legno (il fine settimana capita di star seduti allo stesso tavolo con altri clienti). Ai fornelli troviamo Anna Ferraiuolo che prepara ricette anche di origine medievale mentre al pubblico ci sono i titolari, i due cugini, Federica Mariani Marini e Claudio Rambotti: Claudio ama stare al camino e cuocere la carne, mentre Federica preferisce seguire la preparazione dei primi assieme alla cuoca Anna o all'occorrenza passare in sala ad accogliere gli ospiti. I piatti che si preparano appartengono alla più verace tradizione gastronomica umbra, e sono accompagnati da extravergine di produzione propria. La proposta si compone in genere di questi piatti. Tra gli antipasti: assaggini di torta al testo, torta con prosciutto e formaggio, o con verdure e salsiccia, bruschetta, antipasto della casa

(affettati, formaggi, olive, bruschette). Come primi avrete: gnocchi di patate al ragù o alle zucchine, strangozzi al pomodoro con salsa piccante, polenta con salsiccia, polenta al forno con funghi e formaggi, fagioli con le cotiche, spaghetti alla carbonara o all'amatriciana, pasta al ragù o al peperoncino o al pomodoro, tagliatelle fatte in casa. Come proposta di secondi vi segnaliamo: spuntature di maiale, spiedini di salsiccia o di cacciagione, agnello a scottadito, formaggio al coccio, coccio al miele e delle buonissime patate e cipolle cotte sotto la cenere. Interessante la proposta dei dessert che include: tiramisù di Ricotta, crema al caffè con Ricotta, crostate alla marmellata, zuppa inglese, tozzetti e un dolce rustico tipico di tradizione contadina fatto con pane duro grattugiato, impastato con latte, uova e zucchero, mele, pere, pinoli, uvetta e cotto al forno. Su richiesta ci sono piatti sia per i vegetariani che per chi è intollerante al glutine. La cucina qui è comunque stagionale dunque è soggetta a variazioni secondo mercato. In cantina una decina di etichette tutte umbre e tutte DOC o in alternativa vino della casa rosso (blend di uvaggi: Merlot, Cabernet e Sangiovese) o bianco (da uve di Trebbiano). A fine pasto degustate il Nocino e la Grappa: sono prodotti da loro, grazie ad un'attenta selezione di uve ed erbe locali.

Nuova Osteria La Piazzetta

via San Gabriele dell'Addolorata 15/b, 06081 , Tel. 075 815352 , Cell. 347 8645865

osteriapiazzettadellerba@live.it

Coperti: Interni 40; Esterni 30
Chiusura: lunedì, tranne in alta stagione e nelle festività

Ferie: variabili in inverno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Dopo aver ammirato la cattedrale di San Ruffino lasciatevi cullare da questa minuscola piazza dove apre lo sporto la trattoria, che s'ispira al luogo già dall'insegna. È un locale caratteristico con i muri in pietra a vista e le pareti rosse, dall'atmosfera calda e piacevole, gestito da due amici, Giulio Ascani, Stefano Abeltino, animati da una grande passione per la cucina e per il nettare di Bacco. Ai fornelli oltre a Stefano operano Matteo Bini ed Eligio Monterisi che propongono una cucina sì di territorio, ma che spazia dalla fusion (utilizzano spezie come il curry ed altro) a guizzi creativi, niente affatto disarmonici. Inoltre Stefano ci tiene a sottolineare che i piatti variano secondo stagione, secondo disponibilità del mercato e soprattutto secondo freschezza della materia prima: non troverete mai gli stessi piatti, né tantomeno le stesse specialità. L'unico fattore invariato è la qualità. Ottime le insalate, vista l'abbondanza di erbe che viene dal vicino Monte Subasio. Per dessert potete ordinare fantasia di dolci, dessert del giorno o tozzetti con Vinsanto. In cantina avete la garanzia di trovare ottimi vini a scelta tra 90 etichette. D'estate si mangia anche in terrazza.

AVIGLIANO UMBRO (TERNI)

Ristorante La Posta

via Matteotti 19, 05020 , Tel. e fax 0744 933927 , Cell. 339 1429044

Coperti: Interni 35; Esterni 20
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo, tranne festivi
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Siamo in un piccolo mondo pieno di buone cose. Il ristorante ha una gestione familiare affidata ai Venturini: Piero, il capofamiglia che è il postino del paese limitrofo, si dedica alla cucina, mentre in sala si è accolti dalla moglie Paola e dal giovane "filosofo" Guglielmo, il figlio. Di grandissima qualità la cucina, rigorosamente stagionale e con prodotti del territorio, accuratamente selezionati: dalle verdure alle carni, dall'olio extravergine di oliva (ricordate che siamo in una delle regioni principe per l'eccellenza dell'olio) a quello per friggere, il comune denominatore è genuinità. Il locale è piacevole, con un servizio semplice e cortese. I piatti vengono cucinati espressi, rigorosamente al momento, quindi portate pazienza perché un po' si deve aspettare. Lodevole è il fatto che sia la pasta che il pane e anche i dolci sono tutti fatti in casa. Tra le proposte più gustose: zuppa di legumi o di lenticchie con zampetti di maiale, tagliatelle al ragù di gallina, coratella, fegatelli, trippa quando c'è. E poi piccione e coniglio arrosto o al tegame, insaccati nostrani, agnello soprattutto fritto e pollo impanato (richiestissimo). Le materie prime

utilizzate, così come le carni, sono biologiche e reperite da allevatori locali. Naturalmente, come buona cucina comanda, i piatti variano secondo stagione, così d'estate troverete pietanze più leggere a base di verdure e di carni bianche. Tra i dolci crostate con le marmellate fatte in casa, dessert alla frutta e ottimi gelati (non dimenticate che questo locale era nato prima di tutto come gelateria!). Buona la scelta dei vini con 80 etichette in cui prevalgono le produzioni locali. Un indirizzo da non perdere.

BETTONA (PERUGIA)

Agriturismo Poggio degli Olivi

via Montebalacca, località Passaggio di Bettona, 06084 , Tel. e fax 075 9869023 , Cell. 347 3779804

info@poggiodegliolivi.com, www.poggiodegliolivi.com

Coperti: Interni 130; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: 2 settimane in gennaio
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 35 euro

Permettete che prima di raccontarvi tutto di un posto davvero eccellente mi lasci inebriare dal ricordo di quel grasso del prosciutto di Cinta Senese stagionato 20 mesi che mi ha solluccherato sotto un gazebo di vite americana, con un pane fragrante, tra sentori di salvia, di frantoio, di malva, incessante coro di cicale e un leggero vento di Levante che calava dal Subasio a rinfrescare i pensieri diventati improvvisamente lievi e soavi con quel bicchiere di Trebbiano d'Abruzzo di Pepe, impeccabile, nervoso, sapido, quasi officinale alla temperatura esatta! Vi sono momenti nella coltivazione della scoperta gastronomica che sembrano inni alla memoria felice. Che grande dono ci hai fatto Proust con la tua madeleine. Sì, sono perfettamente d'accordo: un sentore, un sapore, una sensazione tattile (tale è sentire il grasso che si scioglie tra palato e lingua) innescano percorsi mentali che frugano, saltabeccando da un'era all'altra della nostra biografia, l'MCM che non sta per minimo comune multiplo come s'intestardiva a farmi capire il maestro Giomi avendo scoperto una mia precoce idiosincrasia alla matematica, ma il massimo comune mnemonico. Così mi sono rivisto fanciullo dai mezzadri di nonno addentare pane e prosciutto, così mi sono risentito giovane sorseggiando Tocai e prosciutto di D'Osvaldo nell'incanto di Dolegna, così mi sono ritrovato adulto in ieratica contemplazione a Rassina dopo aver ridisceso La Verna con una coscia di Grigio del Casentino stagionata 36 mesi da Simone Fracassi e un bicchiere del Falconiere che ha ripristinato in quel di Cortona del vigoroso Trebbiano Toscano, così mi sono sentito innamorato una sera ad Appignano con un Verdicchio di Matelica e un prosciutto di Visso e un sentimento infinito per colei che di me tutto «puote e tutto conosce» per dirla col Petrarca. Ecco ora ho finito con la mia pillola di egocentrismo e

passo a dirvi che il Poggio degli Olivi è luogo sublime. Ci vuole un po' di pazienza per trovarlo. Non dovete proprio arrivare a Bettona ma tenervi sulla valle che da Bevagna punta verso Forgiano e dopo Cantalupo, alla seconda rotonda, seguire le indicazioni e inerpicarvi. Sono un paio di chilometri di tornanti tra aride viti, spargoli olivi e cavalli in siesta. Poi eccolo ubertoso e forte questo colle che è davvero un Getsemani e insieme un giardino dei semplici. La struttura è un solido casolare contornato a perdita d'occhio dalla campagna. Si gode da qua la vista su Assisi e poi oltre sul Subasio. Tutto è armonico e tutto è curatissimo. Questo agriturismo in realtà è un relais con piscina sconfinata, appartamenti e dodici suite, centro di remise, il frantoio che orgogliosamente Giulio Mannelli, il giovane dinamico gestore del tutto, fa visitare per far capire che ruralità ed alta tecnologia vanno a braccetto. Giorgio alleva personalmente i maiali di Cinta Senese allo stato semibrado. Diventano quel sublime prosciutto, una pancetta inebriante, salami di gustoso spessore. E tutta la campagna alimenta la cucina del Poggio officiata con mano felice, rispetto del territorio e delle stagioni da un giovane chef, Diego De Carolis, che è stato per anni al timone del Gatto Mammone di Terni. Ho provato dalla sua cucina un'entrée con focaccia sfoglia di lardo con citazione di miele (autoprodotto) perfetta. Poi questo piatto di salumi misti di Cinta e un eguale piattino di caci tra cui un Pecorino di Bettona stagionato (notevolissimo), i tonnarelli con pomodori ciliegina del loro orto, pancetta ed erbe aromatiche (impeccabile), tagliata di Chianina al sale grosso e rosmarino con il "nostro olio" (un grande extravergine), quasi lussuriosa, e un dessert intrigante: gelato al Vinsanto con guarnizione caramellata e cantucci alle mandorle, equilibratissimo. Tra le altre specialità in carta – che cambia di continuo – vi segnalo una sfoglia di filetto di bue farcito con lamelle di porcini, il filetto al Sagrantino, le paste fatto a mano con ragù di maiale o salsa dell'orto, una battuta di Chianina che ho visto

passare per un altro tavolo e sembrava dire “mangiami mangiami”, un dessert che va per la maggiore: biancomangiare con latte di mandorle e pesche fresche e la caramella mou di Diego. La sala ristorante è molto ampia, incantevole la terrazza. Se ce la fate, nella bella stagione prenotate il tavolo da sei sotto il gazebo. È un plus che vale il viaggio. Non contento del molto da fare che ha, Giulio – che ripeto è un ospite perfetto e un innamorato della campagna – ha aperto pure un’osteria al piano superiore del ristorante che già dal nome dice tutto: “Divin Porcello”. L’osteria è aperta solo il venerdì sera e il sabato sera, solo per gruppi superiori a 15 persone ma su prenotazione viene agita anche in altre serate. L’ambiente è molto caldo con le travi a vista, una saletta dominata da una Berkel d’antan, un’altra con il camino e infine una terrazza da cui si domina gran parte della Culta Valle umbra. Qui vengono serviti dovizia di salumi di Cinta, grandi grigliate di carne, si fanno serate (in stagione) dedicate ai funghi e ai tartufi e si spendono bevendo a bicchiere al massimo 25 euro. Lasciate che tenga in fondo due o tre notazioni. La prima: se venite qui e non comprate una latta d’olio da 5 chili e almeno un paio di salami avete perso un’occasione della vita. La seconda: studiate bene la carta dei vini. Vi accorgerete come si possa fare ottima ristorazione con competenza, intelligenza, senza scadere nella banalità. La terza raccomandazione? Beh semplice, non perdetevi il Poggio degli Olivi.

Osteria dell’Oca

corso Marconi 3, 06084 , Tel. 075 9885019

info@osteriadelloinfo@osteriadelloca.com, www.osteriadelloca.com

Coperti: Interni 110; Esterni 25
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 28 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Se non avete voglia di consultare la carta, ma di godervi un momento di totale relax nel bello, ecco che con circa 25 euro vi viene proposto un menù degustazione che sazia (antipasti, bis di primi, bis di secondi, acqua e dolce) e vi lascia liberi di godere questo scenario. L'osteria si apre infatti nell'incantevole piazza medievale di Bettona, dove d'estate vengono sistemati alcuni tavolini per mangiare all'aperto. Pur avendo cambiato di recente gestione, l'Osteria dell'Oca è rimasta nel solco della sua "biografia": ricette di tradizione e menù stagionale. Al timone ci sono due soci, Stefano Tinaglia (che opera in cucina) e Massimo Pace (a lui spetta di gestire la sala), che accolgono il viandante in questa casa d'epoca medievale contrassegnata all'ingresso da una bella insegna con un'oca dipinta su fondo azzurro, un bel cancello in ferro battuto e tende giallo caldo. Gli interni (in tre sale), rustici ma essenziali e raffinati, dalle pareti gialle, i tavoli in legno dipinti di rosso e le sedie impagliate, sono impreziositi da suggestive volte a botte. Così, prima ancora che dal cibo, si rimane colpiti dall'ambiente e dall'atmosfera, intima e familiare. La cucina dello chef Stefano è quella della tradizione umbra rivisitata, realizzata attraverso l'uso di ingredienti locali di prima qualità. Tra le specialità della casa vanno per la maggiore l'arvoltolo, la salsa spoletina, gli strangozzi tartufo e barbozza, ma in menù trovate anche

Pecorino al coccio con pere grigliate e sciroppo di vino rosso, fiori di zucca ripieni di Ricotta profumata al timo, strozzapreti con zucchine e salsiccia nostrana, orecchiette con pomodorini speck e fave fresche, e poi filetto di maiale bardato con pancetta servito con una salsa di cannellini, tagliata di vitello ai porcini o straccetti di vitello con salsa di Sagrantino e tartufo. Il menù alla carta è completato quotidianamente da alcuni piatti del giorno sempre diversi. Da non perdere tra i dessert (ogni dolce ha il suo vino da meditazione consigliato in abbinamento) la crostata di Ricotta e lamponi o di Ricotta e lenticchie, le crêpe con frutta fresca caramellata, il semifreddo al caffè con crema al Rum, i tozzetti fatti in casa con Vinsanto e la bavarese allo yogurt con fragole. Oltre alle proposte della carta ci sono menù degustazione per bambini, vegetariani e celiaci. In cantina poco più di 50 etichette, con vini umbri e di altre regioni italiane. Discreta la carta dei distillati con circa 15 bottiglie tra Grappe, Cognac e Whisky. Su prenotazione si possono ordinare menù da asporto e si possono organizzare serate a tema con degustazioni anche di pesce.

BEVAGNA (PERUGIA)

Antiche Sere

piazza Garibaldi 10, 06031 , Tel. 0742 361938 , Fax 0742 355554

Coperti: Interni 18; Esterni 20
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

A due passi da Porta Cannara e accanto allo straordinario mosaico romano che fa di Bevagna un gioiello del tempo, sospesa tra latinità e Medioevo, si apre questa trattoria osteria che non vi deluderà. Lo chef patron Luciano Sabbatini ai fornelli sciorina un buon campionario di gastronomia bevanate (dire umbra è troppo generico). Si comincia con gli affettati (molto buono il prosciutto a coltello), poi si può passare agli gnocchi al Sagrantino Passito, all'amatriciana con la barbozza e il Pecorino di Fossa, alla zuppa di legumi e cereali, alle tagliatelle col ragù di papera o di piccione o quelle condite con tartufo rigorosamente fresco sia invernale che estivo (Luciano ci sottolinea che non usa né quello surgelato, né tantomeno quello in salsa!). Specialità della casa sono il piccione ripieno, la tagliata di Chianina, il maialino in crosta croccante, il coniglio in porchetta. Pochi ma ottimi i dolci casalinghi come il tiramisù, il soufflé al cioccolato, i biscottini al Sagrantino. In cantina potrete scegliere tra un centinaio di etichette. L'ambiente è gradevole con i muri intonacati a colori pompeiani e i bei tavoli solidi di noce.

El Rancho

via Flaminia 53, 06031 , Tel. 0742 360105, 0742 361913 , Fax 0742 369434

info@elrancho.it, www.elrancho.it

Coperti: Interni 150
Chiusura: lemedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Quando vi vedrete davanti il vassoio degli antipasti, della lonza, della coppa, del salame (chiedete quelli di Tagliavento, ottimi), della coratella, delle frittate, fredde e calde, della barbozza cotta con l'aceto e la salvia e degli imperdibili fagioli con l'aringa, avrete già superato la diffidenza avvertita per la vastità della sala; ma un ristorante tradizionalmente frequentato da tavolate di amici banchettanti un filino dispersivo lo deve pur essere. Sceglietevi un angolo in disparte e passa la paura, così come passano i piatti, proprio sotto il vostro naso, tanto per poterli scegliere, annusare e qualche volta deviare verso di voi. Mangiare si mangia bene, ma quel che più diverte è il travaglio dei personaggi che si agitano in sala, ospiti compresi. Tavolate di agricoltori rivestiti a puntino, cresimandi, parroci, politici in cerca di consensi, rappresentanti a cui piace mangiare sano, imprenditori locali che non disdegnano sedersi con gli operai, perché l'impresa ingrassa con il lavoro, mica con la finanza. Una umanità disossata e triturata, insomma, ma anche molti turisti, che non intendono farsi spennare nei ristoranti sorti solo per loro, di cui l'Umbra pullula. Verrete accolti dal consorte della cuoca, un signore sempre in cravatta, come se dovesse in ogni momento essere ricevuto dal papa. Se non lo troverete occupato a parlare di registi e fiction televisive, di cui è più esperto della Vinciguerra, potrà anche fornirvi tutte le

informazioni necessarie sugli itinerari da compiere nei paraggi. I camerieri, diretti dallo sguardo languido di Francesco, vi porteranno paste fatte (spesso, ma non sempre) in casa, minestre e minestroni, salsicce e costarelle, scottadito e cinghiale in salmì: sublime, che più sublime non si mangia nemmeno a casa dei bracconieri. Coadiuvata da cuoche non proprio longilinee, Manuela spentola in cucina, dove vale la pena gettare uno sguardo mentre cuociono piatti tradizionali – per non dire di retroguardia – ai quali troppo in fretta la nostra gastronomia ha rinunciato, in favore di piattucci striminziti. Al Rancho l'unica guarnizione che conoscono è la coppia di sposini in cima alla torta nuziale, e qualche volta manca anche quella. In qualunque giorno veniate, ci trovate il pittore Gigi Frappi, l'icona di Bevagna, a cui è riservato un tavolo come una volta a certi signorotti di paese era riservato il banco in chiesa. Non temete di occuparlo a vostra insaputa, tanto Mario Siena, l'arzillo iniziatore del ristorante, non vi ci farà sedere. Per completare l'esperienza chiedete il menù del maestro: penne alla messicana, fettina panata con la maggiorana e per finire dell'ottimo Stracchino. Tanto per raccontare agli amici come certi artisti si nutrano di piatti banali cucinati benissimo, senza staccarsene più, come accade per la loro tavolozza. La scelta dei vini è decisamente partigiana. Ma in Umbria che ci venite a fare, a bere il Cartizze? La Trattoria di Oscar... e quant'altro, piazza del Cirone

La Trattoria di Oscar... e quant'altro

piazza del Cirone 2, 06031 , Tel. Cell. 334 3452526, 329 4938375,
filippoartioli@gmail.com , Cell. 334 3452526, 329 4938375

filippoartioli@gmail.com

Coperti: Interni 35; Esterni 25
Chiusura: martedì
Ferie: variabili in febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 30 euro

Lettera di stima e di amicizia per uno dei giovani cuochi italiani più capaci, promettenti e tenaci: «Caro Filippo, che la fatica di ti sia lieve, che il coraggio ti sia riconosciuto, che il lavoro ti sia ripagato, che l'amicizia ti sia corrisposta, che la sorte ti sorrida. Altro non posso augurarti nell'abbraccio per vederti di nuovo a Bevagna, nel tuo piccolo delizioso antro di buone cose. Sei babbo due volte, hai una moglie che è un forza della natura e una sorella che ti sostiene, ti bada come un'ancella, che si muove con grazia, che pensa e saluta con un sorriso alla vita. Hai mani buone, testa fina, cuore grande. Hai avuto per maestri Igles e sua maestà Barbieri, hai nel sangue la pratica cuciniera di tuo padre, vieni da una terra opima, quella della landa ferrarese dove tutto è senso, buon senso e gusto. Hai incontrato una terra fertile e umbratile: l'Umbria. Hai amici che ripaghi con maestria gastronomica che sta in bilico tra due opposti difficilmente conciliabili con un mirabile equilibrio: la tradizione e la fantasia. Hai le radici nella terra e profumi di terra. Tutto questo è ciò che ti serve, tutto questo è ciò che ti è stato donato, tutto questo è quanto ci offri. E dal cuore ti dico: grazie. E da amico ti prego: non affrettare, non affettare, non cedere a lusinghe effimere. Insisti sulla tua strada che è la nostra strada: quella dell'amicizia e della ricerca del buono. Auguri, te li meriti!». Scusate se approfitto della

vostra pazienza per dare il benvenuto a Filippo Artioli, che dopo una parentesi bolognese dovuta a urgenze familiari è tornato in terra umbra, dove aveva dato felicissimo esito, nella sua Bevagna, ad impiantare finalmente un locale tutto suo. La Trattoria di Oscar non è niente altro che riproporre l'insegna che il papà di Filippo, oste, aveva a Ferrara. L'idea di Filippo è quella di approfondire il mix tra cultura gastronomica estense e autenticità umbra. I primi esiti sono felici. Ho provato il suo piatto rinascimentale, una crema di cippollotto fresco con tortelli salati in pasta frolla, semplicemente delizioso. Ho provato i suoi fusilli di Mancini (pasta seria da Senatore Cappelli, acqua dei Sibillini e tanta lenta essiccazione) ai fiori di zucca e li ho trovati di equilibro e delicatezza impeccabili. Ho riprovato il suo fritto estense con baccalà (è il pesce veloce del Mar Baltico la nuova cifra di Filippo. Lo prepara in cento modi), frutti dell'orto e mi è sembrato lieve e fragrante. Ho provato i salumi di Tagliavento (grande artigiano norcino bevenate) con la piadina che Filippo fa con lo strutto d'oca impastando mane e sera e che propone come appetizer, e ne avrei mangiata un TIR con un Pecorino che viene da un artigiano della Valnerina egualmente succulento e sensuale. Ho provato una tagliatella tirata a mano con sugo di coratella di agnello che mi ha fatto precipitare nei ricordi d'infanzia. E poi so che vi proporrà del gran maiale in filetto rosa, del coniglio forse porchettato spadellato, del pollo in salsa. E poi vi darà i dessert suoi casalinghi che sanno di frutteto, di creme finissime, che hanno morbidezze estensi come se Messibugo facesse capolino dai piatti. La cantina per ora è limitata al meglio dell'Umbria (ma spero che continui così), anche perché il bianco della casa è un mix di Trebbiano Spoletino, Malvasia e Grechetto di gran carattere e di nulla spesa. Ora vi dirò che il locale sta in una corte medievale (a Bevagna anche l'aria sa di Medioevo), che la prima sala al piano terra, attigua alla cucina che potete vedere, è piccola e raccolta e che nel seminterrato

si gode di uno spettacolo unico: una volta a botte con l'opus reticulatum romano che ci fa entrare in una dimensione di tempo sospeso tra frescure indicibili e antiche. Tra i tavoli si muove deliziosa Giorgia, competente, sorridente, di una gentilezza franca e solare che illumina tutto questo di umanità. Ora vi ho detto tutto. Se vi va recapitate la mia lettera a Filippo facendogli visita. Lo dico con Narciso Parigi parafrasando la mia adorata La porti un bacione a Firenze. Caro lettore: «La porti un saluto a Filippo e da Filippo tanto buono avrà».

Le Delizie Del Borgo

piazza Garibaldi 1, 06031 , Tel. 0742 361608

Coperti: interni 40, esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Bevagna è di per sé una perla collocata al centro della Rosa dell'Umbria. Ma anche una perla della romanità, della contemporaneità del gusto, dei prodotti genuini e dell'artigianato. Tra i tavoli di questa osteria potrete incontrare i volontari delle Gaite, che si riuniscono per discutere del palio, di antichi mestieri rievocati e del Medioevo ricostruito, che ha fatto conoscere Bevagna al mondo intero. La manifestazione si svolge a giugno, ma le Gaite operose di Bevagna non si fermano mai. Così come non si ferma

Simone, oste sgambettante tra la sala e il dehors che dà su piazza Garibaldi, il cuore pulsante del popolo della San Giovanni. Auguratevi di incontrare mastro Cecco, che si fa un bicchiere e che quando avrete finito di pranzare vi condurrà nella sua cartiera, dove senza sosta perpetua la sua arte antica della produzione della carta con gli stracci. La cucina, mai carica e mai insignificante, vi conquisterà, così come i prezzi ragionevoli, anche quelli delle bottiglie locali di ragionata scelta. Quella dell'olio delle colline bevanati la troverete rigorosamente sul tavolo, perché certe sensazioni felici si possono raggiungere allungando la mano e versando l'oro verde dell'Umbria su un cazzimperio di sedani e finocchi, su una bruschetta molto unta e ricoperta di acciughe cantabriche, servite con un velo di cipolla della vicina Cannara o cospargendo il pane di certi forni locali – ottimo quello di Gualdo Cattaneo – accompagnato da salumi di primissima scelta, solitamente quelli di Tagliavento, il Bulgari di Bevagna. Se vi volete sfamare, allora potrete scegliere le tagliatelle rigorosamente tirate a mano, con i porcini, i tartufi, ma anche bianchi in stagione. Buoni i tortelli ripieni di patate di Colfiorito e le zuppe di cereali. Immancabile, o quasi, lo spezzatino di Sagrantino e i dolcetti delle monache del vicino Monastero Monte, ormai un must bevanate prodotto in molte pasticcerie del borgo. C'è chi li mangia bevendo Sagrantino Passito, sempre più raro. In alternativa chiederete lo zabaione, le crostate e il roccio. Pagate il conto e con il sorriso ritrovato andate a visitare i mosaici romani, che si trovano a 20 metri dalla porta d'ingresso.

Ristorante La Lumaca d'Oro

via Madonna Addolorata 72, località Cantalupo, 06031 , Tel. e fax 0742 361204 , Cell. 335

6228240, 335 1438270

info@piandarca.it, www.piandarca.com

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: martedì a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Siete ancora tra quei nostalgici retrogradi che apprezzano il gusto antiprogressista delle lumache, della trippa in umido, della coratella al sugo e della pagliata di vitello arrosto? Oppure siete cool, trendy e figaccioni, al punto di privilegiare gli appetizer, il sashimi in salsa di soia con wasabi servito su piatti sghimbesci e il finger food? Se siete attratti dai cibi esotici e minimalisti, quando avrete superato Bevagna, in direzione di Cannara, non vi fermate a Cantalupo, ma tirate dritto. Ma se ancora la vostra memoria vi solletica esperienze di sublimi tradizioni contadine, inchiodate nei pressi di Piandarca (dove la storia vuole che Francesco predicasse agli uccelli), parcheggiate davanti al Top Bar del paese, entrate e schivate il bancone per non farvi tentare dai dieci tipi di pizza al taglio preparati da Simone Pensa (che vi rovinerebbero il pasto) e sedetevi ai tavoli del ristorante situato nel retro, accolti da Federico Pensa, il socio di Simone. Non vi sto a raccontare i piatti dal sapore antico che Roberta Ridolfi, la moglie di Federico, prepara ogni santo giorno, perché le spiegazioni uccidono l'arte. Vi sfido soltanto a trovare, riunite in un solo ristorante, tutte quelle ghiottonerie che trovereste in una dozzina di sagre umbre messe insieme. Con il

vantaggio che non dovrete fare la fila e che a La Lumaca D'Oro ogni pietanza è curatissima e abbondante così come la carta dei vini con le sue 90 etichette. I prezzi – onestissimi se considerate che a pranzo il menù lavoro si aggira intorno ai 16 euro, che il menù degustazione è di circa 25-35 euro e che quello impegnativo alle lumache sta a 40 euro – vi renderanno più lieve la digestione. Non perché i piatti siano particolarmente pesanti (anche se l'agnello a scottadito, la trippa, la pajata, la carne alla griglia, le braciole di cinghiale e le lumache arrosto sono grevi per definizione), ma perché vorrete assaggiarli tutti. Alka-Seltzer e bicarbonato potrete farveli servire al bar, attraverso il quale è necessario uscire una volta fatto il pieno, scrutati dalla gente del posto e dai giocatori di tresette.

CAMPELLO SUL CLITUNNO (PERUGIA)

La Trattoria di Gabriele

, 06042 , Tel. 0743 275797

Coperti: Interni 70; Esterni 70
Chiusura: giovedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 30 - 35 euro

La tavola di Gabriele è una di quelle che non si dimenticano. Per tre fondamentali ragioni. La prima è proprio lui. Mister Checcarelli è schietto, bravo in cucina, anarchico culturalmente e mentalmente nel senso che sovverte le regole. Puoi parlarci di politica, di caccia, di cibo e lui trova sempre il modo di mettere sul tavolo una battuta, una riflessione tra la Bohème e l'accademia, per darti modo di alimentare un chiacchierare intenso e al tempo stesso dégagé. I suoi piatti sono espressione totale della gastronomia umbra. La seconda ragione è la location: d'inverno la saletta color ocra con arredi semplici (l'atrio della Trattoria però è di tono: ha il bancone, le affiche, le bottiglie, stratificazioni del tempo e dei clienti che sono trascorsi), d'estate è incantevole la terrazzina (è di fatto l'ingresso del locale) immersa nel verde, che è una poesia. Si sente – quando il traffico della Flaminia s'acqueta – il chiocciare silente del Clitunno. Siamo proprio di fronte alle Fonti e tanto basta a dirvi l'incanto. La terza ragione è proprio la cucina: sapida, territoriale, immediata. Il locale è gestito da Donatella De Angelis. Ma l'anima è appunto Gabriele: il cuoco affabulatore che non dispensa saggezze (improbabili) al volgo sul suo credo gastronomico ma che prova passione per le acciughe con le cipolle, per le frittate con il pomodoro (anche con gli asparagi, con il tartufo e con i funghi "sanguinosi"), per la trippa in umido, per i fagioli e cotiche, per il baccalà e per la coratella, tutte pietanze che potrete trovare qui. Secondo stagione apprezzerete gli ovuli e i porcini dei boschi spoletini e quasi sempre troverete pollastri, faraone, piccioni (rara avis), ma anche conigli, fegatelli, spezzatino e pollo con i peperoni, coniglio in porchetta e nel periodo invernale cappone allevato da loro con tortellini in brodo. Piatti decisi, sebbene deliziosamente accompagnati – quasi a

renderli più leggeri – dai sorrisi della leggiadra Dalila, che hanno sì il potere di distrarvi dal prodotto in senso stretto, ma vi lasciano con il dubbio che la ragazza – esperta sommelier – sia una ninfa scampata alla tirannia dell'antistante nume, il dio Clitumno, che si nutre solo di pesce. Per non ritrovarselo contro, Gabriele ha messo in carta gli strangozzi con i gamberi di fiume, piatto di magro che da queste parti non manca mai. Niente slanci o paranoie anche in fatto di dolci, rigorosamente tradizionali: crostate, zabaione, torta di mele, rocciata e zuppa inglese. Il prezzo è onesto, onestissimo, che quasi ti verrebbe da chiedere quali sono i segreti che Checcarelli adotta per fare la spesa. Ogni prima domenica del mese, lì a due passi, si raduna un famoso mercatino dell'usato, secondo solo a quello di Arezzo. Evitate di far coincidere la vostra visita, perché potrete ritrovarvi in fila sulla CAMPELLO SUL CLITUNNO - CANNARA 783 porta con gli appassionati del bric-à-brac. I piaceri della vita vanno fronteggiati uno alla volta. Quando si mangia, si mangia. Vino a bicchiere e piccola selezione di etichette nazionali per la carta, con buone citazioni dalla vigna umbra.

CANNARA (PERUGIA)

Perbacco Vini e Cucina

via Umberto I 16, 06033 , Tel. 0742 720492

perbaccocannara@email.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì; a pranzo, tranne festivi
Ferie: metà giugno-metà luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: euro

C'è stato un radicale rinnovamento nell'arredamento per dare a questa enoteca un'atmosfera ancora più confortevole. Luci più soffuse, colori più in tono e un ancora più accentuato protagonismo del vino. Restano tuttavia i must del locale gestito da Ernesto Parziani – un vero cultore del vino – che ha a fianco a sé in cucina Annarita Balestrino. Il locale richiama le atmosfere "di una volta": con il grande camino e gli affreschi realizzati dalla sorella di Ernesto, Assunta, le tovagliette di carta e i bicchieri di cristallo. Cannara è conosciuta per la sua cipolla rossa e quindi il menù prevede un largo impiego di questa vera e propria eccellenza gastronomica. Le cipolle impiegate per la realizzazione di ricette antiche e moderne sono quelle coltivate a mano nel podere Arcatura di Cannara; ne esistono due varietà: la rossa più dolce, ideale da consumarsi cruda in insalate, e la bianca piatta più saporita, più idonea nelle zuppe, in agrodolce, al forno e sotto la brace. Il menù di Perbacco non è amplissimo, ma cambia in continuazione secondo l'ispirazione di Ernesto. Ne diamo qui un esempio. Si parte con pâté di fegatini caldo da spalmare sul pane, nervetti di vitello bolliti in salsa verde, aringa affumicata con patate bollite e crema acida, pâté di fegatini, salumi misti, cialda di Parmigiano con striscioline di pollo e verdurine a julienne. Tra i primi incontriamo: zuppa di cipolla con pane tostato e Groviera, zuppa di orzo e farro,

taglierini fatti in casa con zucchine e gamberi, ravioli fatti in casa ripieni di zucca al burro e Parmigiano, gnocchi con pomodoro olive nere e finocchietto selvatico, rigatoni artigianali con pajata, spaghetti Perbacco con acciuga e cipolla; tra i secondi piatti la proposta si articola così: coscia d'oca al forno, tagliata di manzo, baccalà in guazzetto, zampetti di maiale bolliti con salsa verde, carpaccio di manzo marinato con rucola e Parmigiano. La proposta dei dessert (casalinghi come le paste) è in continua evoluzione. Tutto da abbinare a circa 150 etichette che costituiscono la personale selezione di Ernesto.

CASTEL RITALDI (PERUGIA)

Locanda Rovicciano

via Castel Ritaldi 31, località Rovicciano, 06044 , Fax 0743 252347 , Cell. 347 1850537

info@locandarovicciano.it, www.locandarovicciano.it

Coperti: Interni 55; Esterni 65
Chiusura: a pranzo, tranne il mercoledì e la domenica
Ferie: 15 giorni a febbraio; 15 giorni a novembre
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 28 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Esistono ancora i ristoranti di campagna dove è possibile d'estate pranzare sotto l'ombra di una pianta di fico, mentre le papere razzolano sul prato? Esiste un posto dove cenare d'inverno e scaldarsi davanti a un camino acceso? Ce n'è uno a Castel Ritaldi, ai piedi dei Colli Montefalchesi che si sbrogliano verso Spoleto. Qui Andrea Leonelli ha ristrutturato un casolare umbro del Seicento, rendendolo accogliente e familiare proprio come ce n'erano una volta. Lui, cuoco di origine fiorentina, non s'accontenta di fare la felicità dei palati più esperti, ma organizza, coadiuvato da Katiuscia, corsi di cucina per i propri ospiti. Il miglior biglietto da visita di questa locanda è rappresentato da un orto in bella vista, una lusinga vegetale inserita in uno spazio di rara bellezza paesaggistica, tra i gelsi e le querce secolari. E fino a quando l'orto non subisce il respiro agghiacciante della tramontana che scivola giù dalla montagna di Trevi, fagiolini, pomodori, zucchine e melanzane provengono da lì. Del resto siamo nelle terre miracolate del Sagrantino, del sedano nero di Trevi, del tartufo e dell'olio d'oliva umbro. Non c'è nessuna necessità di piegarsi alle lusinghe della grande distribuzione. Ad Andrea è sufficiente attraversare la strada per rifornirsi dai vicini. Ecco allora uscire dalla cucina i crostini di fegato e di lardo, le uova di quaglia al tartufo con bruschetta all'olio, il millefoglie con la Ricotta, lo sformato di Parmigiano e tartufo, il crostone con patate al vapore ripassate in padella olio salvia e guanciale croccante, le paste ripiene, le tagliatelle alla boscaiola, la tagliata di manzo, e il piatto forte della casa: quel piccione al mattone che somiglia a una diavola, ma che della diavola ha qualche diavoleria in più. Per chi non ama (peggio per lui) i volatili, o li ama troppo perché iscritto alla LIPU,

ci sono sempre un'ottima Fiorentina, il cervelletto fritto o al cartoccio con patate e tartufo, l'insalatina di trippa, fagioli e pepe nero e un consolatorio agnello al forno, croccante come piace agli umbri, che di cucina se ne intendono. La carta dei vini sorprende senza strafare, dato che si tratta di una locanda di campagna. Le etichette (circa 200) sono delle migliori in circolazione sul mercato, perché il cuoco è anche sommelier (buona infatti è anche la proposta dei distillati) e, mentre s'avvicina al tavolo, mostra la compiacenza tipicamente toscana di chi sa versarsi una dose pediatrica del vino che stai gustando senza farsi guardare con sospetto. E ne discute con te. Farlo bere un goccio di più potrebbe costituire un espediente utile al conto, già più che onesto, dato che non supera mai i 30 euro, ben meritati. Prestate attenzione anche ai dolci, tutti fatti a mano come le paste. Se non volete scegliere alla carta Andrea vi propone solo su prenotazione un menù degustazione a 30 euro, alla stessa cifra menù per vegetariani e intolleranti al glutine, mentre i bambini hanno una loro proposta a 15 euro. Noterete che vi è stata una qualche evoluzione nella cucina con citazioni da altre culture gastronomiche territoriali. Come ad esempio la bagna cauda, come il piccione al Porto. Un segno di intelligenza gastronomica. E non solo. E se tutto ciò vi ha intrigato allora vi suggeriamo di andare a scrutare nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo le ricette dei cappelletti di spinaci e cervello, della faraona in umido al tartufo, dei maltagliati con porri pancetta e pistacchi, del rotolo di maiale glassato al miele e tartufo, dello spezzatino di manzo al Sagrantino e della favolosa zuppa di roveja che Andrea ci ha gentilmente concesso.

CASTIGLIONE DEL LAGO (PERUGIA)

Locanda della Mercanzia

via del Soccorso 9/D, località Baldelli, 06061 , Tel. 075 9659552 , Cell. 333 3360682

infotiscali@locandamercanzia.it, www.locandamercanzia.it

Coperti: Interni 70; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 22 - 30 euro
Menu: vegetariani; celiaci

C’è un po’di Toscana nei piatti di questa locanda che sta quasi al confine: qui i bigi (che sono sostanzialmente i pici senesi-aretini) sono il must della casa. C’è molto Trasimeno perché se la ordinate per tempo vi fanno anche la tegamaccia. Ma c’è soprattutto un’evidente inclinazione a promuovere la cucina di stagione e di territorio. Si trova la Mercanzia in un antico casolare ristrutturato ed è condotta da Monica Fierli e Orietta

Belardinelli. Dove ora c'è la sala con il soffitto ad archi di mattoni, un tempo c'era la stalla; dove ora c'è il grande camino (che d'inverno viene acceso per cuocere alla brace carni e polenta), un tempo c'era il vecchio focolare dei contadini. D'estate si mangia all'aperto, all'ombra di un olmo secolare intorno a un vecchio pozzo. Il menù alla carta viene aggiornato ogni settimana. Si comincia con un ricco antipastone della Locanda, oppure con le bruschette o i coccini: con la fagiolina del lago o con i fagioli con le cotiche. Tra i primi come vi ho detto regnano i bigi: all'oca, all'aglione, ai profumi del Trasimeno. O ancora gli gnocchi: con la tinca affumicata, col sugo del porcaro (le spuntature), con la salsa di noci. Tra i secondi si può scegliere: dalla trippa alla coda alla vaccinara, dal coniglio all'agnello, dal lampredotto alla tagliata di Chianina. Ma ci sono anche piatti di lago che vanno chiesti prima: la fritturina di pesci, la tegamaccia appunto o qualche ricetta di pesce di mare. I dessert, come del resto la pasta, sono fatti in casa e propongono tutto il campionario della tradizione umbro-toscana. Inoltre avrete menù per tutte le esigenze: c'è quello per bambini proposto a 16 euro o quello per i vegetariani e per i celiaci a soli 22 euro.La cantina è anch'essa di confine con un'ottantina di etichette. Molto buono l'extravergine del Trasimeno che irrora tutte le pietanze. Come il sorriso di queste due signore della cucina di territorio.

Ristorante L'Acquario

via Vittorio Emanuele 69, 06061 , Tel. 075 9652432 , Fax 075 4656197 , Cell. 335 6080575

www.ristoranteacquario.it, ristorante.acquario@inwind.it

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: mercoledì
Ferie: gennaio; febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 33 euro

Non sempre lungo le meravigliose rive del Trasimeno la proposta gastronomica è all'altezza. Si sente purtroppo che il turismo di massa e quello mordi e fuggi condizionano le scelte degli operatori e per conseguenza anche quelle degli chef. Per fortuna esistono e resistono ancora delle oasi di qualità. Sicuramente L'Acquario è una di queste. Intanto vi dico subito che il locale gestito da Ilio Chiucchiurlotto è accogliente e il servizio efficiente, ma ciò che più conta è che la cuoca Rossella Mazzasette ha mano davvero felice, grande rispetto dell'ingrediente e capacità di armonizzare i sapori. Avrete una proposta gastronomica scandita sui toni del pesce e dell'orto, paste e dolci fatti in casa, sapiente uso di extravergine: ottimo il caviale del Trasimeno con pane tostato e crema dei Colli, particolare il piatto di linguine con tinca affumicata ed erbette e gustosissima la carpa regina in porchetta. Se non volete impegnarvi nel compulsare la carta vi sarà proposto a 28 euro un esauriente menù degustazione Trasimeno a Tavola, mentre sul vino avete proprio da meditare: la selezione (ecco la perizia di Ilio) è ben accurata con circa 100 etichette! Tra le principali indicazioni gastronomiche (avvertendo che variano secondo tempo e mercato) vi segnalo tra gli antipasti: bresaola farcita con Caprini e crema di olive, cinghiale con bruschetta, gamberi di lago e luccio con porri e mandorle, mousse di tinca affumicata con

pane ed erbe, spiedino di anguilla alla griglia con alloro, anguilla in umido al sugo di tegamaccio, involtini di tinca alla brace farciti con uvetta e pinoli, rotolini di persico con gamberi di lago e primule, filetti di luccio con patate e mirto. Potete poi proseguire con questi primi: pici fatti a mano al sugo d'oca, gnocchetti di patate in salsa rosa al Gorgonzola, gnudi di Ricotta e spinaci in salsa di peperoni, cipollata umbra, tagliatelle allo zafferano con uova di carpa e filetti di persico, spighe ripiene con Pecorino e Ricotta alla salsa di luccio e tartufo, minestra di fagiolina del Trasimeno. Tra i secondi avrete: spiedino di filetto di maiale alle prugne, coniglio all'arrabbiata con ginepro e olive, filetto di vitello con funghi porcini o al Gorgonzola e nocciole, petto di pollo alla crema di olive e Fontina, coratelle di agnello in umido alla perugina, scottadito di agnello alla brace con rosmarino, filetti di anatra con fichi all'aceto di lamponi, grigliata di pesce. E a chiudere ecco alcune scelte estratte dai dessert: mousse di fragole, crema cotta alla vaniglia, dolce al Mascarpone, salame del re, tozzetti e mostarelli con vino liquoroso, tartufo cioccolato o vaniglia, sorbetto al limone.

CITTÀ DI CASTELLO (PERUGIA)

Trattoria degli Amici Miei

via del Monte 2, 06012 , Tel. e fax 075 8559904 , Cell. 327 5549702

gas.rp@libero.it

Coperti: Interni 50; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili 2 settimane a gennaio; prime 2 settimane di giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Cambio di gestione, ma non di atmosfera, semmai ancora maggiore attenzione in cucina per la tradizione e per i prodotti di territorio. Amici Miei è ora nelle mani di Emanuele Barili e di Pietro Rignanese che si occupa della cucina. Questo chef propone piatti davvero "artigianali" a cominciare dalla pasta che viene fatta in casa tutti i giorni. Il menù è variabile, ma alcune portate sono da considerarsi emblemi della trattoria. Così gli antipasti di alta norcineria, le Ricottine di bufala, il tozzetto al tartufo (bianco o nero, invenzione dello chef, ed è un piatto che va molto), lo sformatino di broccoli con vellutata di cipolle. Tra i primi alcuni molto significativi sono: i cappelletti con tre tipi di carne in vari condimenti, le tagliatelle al tartufo, mentre tra i secondi le carni Chianine, il coniglio, lo stinco di maiale al forno, l'agnello arrosto. Anche i dolci sono autoprodotti ed espongono: panna cotta con gelatina al Sagrantino, toc al cioccolato fondente con salsa di cioccolato bianco, mousse alla frutta di stagione. Tra le proposte innovative c'è il piatto veloce del mezzogiorno a 10 o 12 euro, a seconda se si chiede o meno un assaggio dei secondi. Resta assai nutrita la carta dei vini (un centinaio di opzioni) cui ora si affianca quella dei distillati con una buona selezione di Rum. Uno dei punti di forza di questa osteria resta comunque la location. Che si percepisce già dalla bella insegna esterna in ferro battuto dipinta d'azzurro

con due grappoli d'uva ai lati che introduce all'ingresso del locale, una scalinata antica in pietra che scende verso la sala. L'ambientazione è affascinante, nelle cantine di un palazzo del Cinquecento con soffitti a volte in mattoni, pavimenti in cotto, arredi sobri colorati che danno quel tocco di contemporaneità e luci soffuse che accentuano l'intimità dell'atmosfera. Su prenotazione anche menù degustazione di pesce da 25 a 35 euro e se ci aggiungete le crudità da 35 euro in su.

DERUTA (PERUGIA)

Osteria Il Borghetto

via Borgo Garibaldi 102, 06050 , Tel. 075 9724264

Coperti: Interni 32
Chiusura: a pranzo; domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 23 - 25 euro

Seguendo le stagioni e modulando il menù in base ai giorni, Filiberto Guttuso, padrone di

casa, accoglie i clienti in un'atmosfera molto gradevole, con cordialità e competenza. Al pianterreno è sistemata la sala ristorante, mentre al piano superiore trova posto l'enoteca. Ai fornelli c'è sua moglie, la signora Franca, che propone una cucina tradizionale con notevoli spunti innovativi. I salumi e i formaggi (affinati dal titolare) costituiscono lo zoccolo duro degli antipasti, serviti con sformati di patate, formaggio e lardo, ma da provare è anche il tortino di farro alle erbe con insalatina di Pecorino e prosciutto. Per primo farro rustico, fettuccelle campagnole o al guanciale olive dolci e Pachino, gnocchetti gratinati e cannelloni con patate. Tra i secondi, tagliata di Chianina, bocconcini di manzo alle erbette, stinco alle castagne e terrina di carciofi e ragù di Chianina. In chiusura crema bianca con salse, torta della nonna con crema di Ricotta o dolcetti con vino di visciole. In cantina una quarantina di etichette di vini umbri e nazionali, e ogni settimana diverse proposte a bicchiere. Altre due curiosità: il caffè lo preparano con la moka e come digestivo vengono offerte alcune stille di aceto balsamico tradizionale.

FOLIGNO (PERUGIA)

Agriturismo Borgo La Torre

località Acqua Santo Stefano, 06034 , Tel. 0742 633018 , Fax 0742 265942

torredacqua@libero.it, www.borgolatorre.com

Coperti: Interni 24; Esterni 14
Chiusura: lunedì, tranne su prenotazione
Ferie: 2 settimane in gennaio o febbraio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

È un piccolo paradiso rurale a metà strada tra la storia e la natura. Ma anche per chi ha amore per la cucina si tratta di una meta intrigante. Si mangia solo su prenotazione un menù scandito tutto sui sapori della montagna umbra. Ci potrebbe essere un menù degustazione di prodotti biologici a 20-25 euro o quello più in generale dei prodotti aziendali, ma sono tutti un'esperienza gastronomica davvero stuzzicante. Il resto è un'atmosfera unica. Questo agriturismo era probabilmente un borgo fortificato ai piedi di una delle torri di guardia del feudo dei Trinci, guerreschi signori di Foligno, e risale a prima del Duecento. Con un restauro da applausi questo agglomerato di pietre vetuste è stato restituito a un'eleganza austera che s'incastona alla perfezione nel paesaggio. Al centro di un'azienda agricola (la Torre di Acqua Santo Stefano) che produce farro, ceci, lenticchie, fagioli, grano e allevamento di razza Chianina, ci sono 8 appartamenti che confluiscono nella grande sala padronale dominata da un camino immenso, spesso di tempo e di pietra. Il resto è assoluta armonia, con le siepi di lavanda, con le rose canine, con l'orto delle aromatiche. I prezzi degli appartamenti, intimi e perfetti, variano da 90 a 150 euro rispettivamente da 2 a 5 posti. Ma l'aspetto gastronomico è quello che qui ci interessa. Si mangia solo su prenotazione e si mangiano solo cose della montagna umbra. Dunque paste tirate a mano, insalatine di campo,

erbe dell'orto, specialità al tartufo e ai funghi (in stagione), tagliate di Chianina, un prosciutto e un lardo da maiali pesanti di inebriante profumo, spesso accompagnati da pizza al rosmarino fatta con farina di farro. E poi soprattutto le zuppe di legumi e cereali che sono il must dell'azienda. A irrorare anche le bruschette un extravergine impeccabile e sapido. Vino solo uno, quello della casa Terre de' Trinci, ma non è questo che conta. Ciò che conta è che vi sentirete coccolati come a casa, accolti dalla familiarità di questa gente che mette in tavola, l'uno accanto all'altro, un trentino con un indiano, un giapponese con un calabrese: insomma il vero senso dell'exactitude.

Hostaria Sparafucile

largo Carducci 30, 06034 , Tel. 0742 342602 , Cell. 331 4344824

Coperti: Interni 75; Esterni 55
Chiusura: mercoledì; a pranzo, tranne in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani su prenotazione

A volte si hanno delle soddisfazioni. Come quando apri le e-mail e ti arriva un messaggio come questo da un lettore: «Mi permetto di ringraziarvi per avermi fatto conoscere l'Hostaria Sparafucile di Foligno; un trionfo di sapori e gentilezza. Antipasto, primo, secondo, dessert, caffè, acqua, vino, Grappa: 30 euro, come indicato in guida». Riporto

questo ringraziamento non per pigliarmi dei meriti, ma per incoraggiare Maria Cristina Mannucci, che ora è la chef di cucina, e i soci della Coop. Acqua Bianca (sono agricoltori e dunque riforniscono il ristorante di materie prime stagionali, territoriali e freschissime), che gestiscono Sparafucile, a proseguire sulla strada della continuità. Del resto questa tavola è da decenni un punto di riferimento per la ristorazione tradizionale in città e oggi, dopo un'attenta ristrutturazione, è ancora più grande per dare la possibilità – visto il successo del locale – di soddisfare più clientela possibile. Il piatto della casa è più che territoriale: lumache al finocchio selvatico, ma anche i frascarelli non sono da meno. Il locale è rustico, da classica vineria coi fiaschi impagliati e l'atmosfera informale. In estate alcuni tavolini sono sistemati all'aperto nella piazzetta del Duomo. Si comincia con cipolle di Cannara, tortino di patate rosse di Colfiorito e prosciutto di Norcia. Per primo passatelli con i ceci o gnocchi al ragù. Si va avanti con una tagliata di Chianina allevata allo stato brado nel Perugino condita con un buon olio extravergine d'oliva umbro, o con il piccione all'uso di Foligno. Da non perdere in stagione gli strigoli con asparagi di montagna. Chiudono la rocciata, tipico dolce della casa, e una novità: il gelato artigianale che vi prepareranno all'istante proprio di fronte a voi! Su richiesta anche menù per vegetariani e per bambini. In cantina oltre 100 etichette di vino quasi tutte regionali, con qualche produzione nazionale e francese di pregio. È anche enoteca, perciò la trovate aperta fino a tarda sera.

La Locanda Dei due Apostoli

via Cancelli 1, località Cancelli, 06034 , Tel. e fax 0742 632590 , Cell. 320 4817414

posta@mauriziocancelli.it

Coperti: Interni 70; Esterni 40
Chiusura: lunedì; mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: celiaci

Maurizio Cancelli sta sempre più diventando un operatore culturale. Ha creato nel suo eremo una istituzione che si occupa del bello, del paesaggio, della storia. E qui dalle vette dell'Appennino che sta a cavaliere tra Umbria e Marche dove alleva agnelli in perenne lotta con i lupi, dove fa la sua pittura onirica che però gli vale apprezzamenti internazionali, dove perpetua la leggenda della sua famiglia, quella dei santi guaritori, e dove profonde ogni finanza per non far andare in malora la cappella del miracolo dedicata ai Santi Pietro e Paolo, riunisce ogni anno le teste pensanti della cultura internazionale. Ne ha fatto anche un libro: una sorta di compendio su come dovrebbe essere il mondo rispettoso della sua identità. Ma non dimentica il legame con il territorio e infatti a ogni fine giugno qui a Cancelli, la borgata che porta il nome della sua famiglia e tra un po'scoprirete perché, riunisce produttori di formaggi, di olio, di legumi della montagna per continuare a presidiare antropicamente questa montagna fiera e straniante che rischia di desertificarsi di presenze umane. Per fare tutto questo porta avanti il suo ristorante dove dovete prenotare per essere sicuri di mangiare perché quassù non sale mai nessuno all'improvviso. Gusterete però legumi, paste fatte in casa e sublime agnello, l'agnello di Cancelli. Da Sant'Eraclio,

dunque, si sale inerpicandosi su una strada che si fa sempre più stretta ed erta. Si passa Scandolaro e poi Roviglieto quasi graffiando il Monte Cologna. Ed è davvero un'ascensione. Ancora più ardua venendo dall'altra parte, lungo la Statale 77 della Val di Chienti. L'erta si aggredisce da Scopoli ed è un continuo sterrato. Eppure ha il valore di un viaggio iniziatico. Si va nel cuore dell'Appennino, incontro a una storia-leggenda che rimanda agli apostoli Pietro e Paolo e a un loro miracolo. Si arriva così a 900 metri a Cancelli: due sole famiglie sono rimaste ad abitare la montagna. Ed è per un sacro voto. Alla famiglia Cancelli, che ospitò gli apostoli nella capanna dove vivevano in nove, madre, padre e sette figli tutti maschi, i santi Pietro e Paolo dettero la potestà di curare la sciatica. Acondizione che non avessero mai lasciato il paese. Leggenda? Verità? Sta di fatto che dal 1740 a Cancelli c'è un santuario dedicato a Pietro e Paolo e che le cronache vaticane narrano di Pio IXguarito appunto dalla sciatica da una benedizione di un Cancelli. Molto altro si potrebbe narrare, ma questo basta a spiegare l'ostinata devozione di Maurizio Cancelli, l'ultimo di questa lunghissima dinastia a praticare la "segnatura della sciatica", ovviamente senza alcun compenso, dinastia che tuttavia continuerà nel figlio suo, sulle sue montagne. Per resistere lì ad accudire la memoria e i santi, Maurizio si è messo ad allevare pecore, ha aperto un agriturismo e un ristorante dove tutto è assolutamente naturale e frutto della montagna. Anoi però interessa anche il viaggio gastronomico. E scopriamo con Maurizio i piatti che egli stesso cucina. Qui si mangiano le tagliatelle con i tartufi e i funghi, ma la specialità sono i princicarelli, una sorta di spaghettone fatto con la pasta del pane e condito solo con olio locale DOPe serpillo. Un'altra ricetta rarissima è quella delle schicchere, che sono degli gnocchetti impastati con l'uovo e conditi con il basilico e poi la polenta con i tartufi, la zuppa di funghi. Tra le carni trionfa l'agnello allevato da Cancelli. E

lui lo fa ripieno come si usava nel Medioevo oppure a scottadito o infine a “cippe ciappe”, che vuol dire ridurlo a bocconcini e saltarlo in padella con le erbe odorose di montagna. E poi un po’di salumi, i formaggi pecorini e le ricotte, i dolci casalinghi e una decina di etichette dei migliori vini dell’Umbria e la carta dei distillati con circa 4 etichette. Su richiesta i Cancelli vi creano ad hoc anche menù degustazione, per celiaci, per bambini e per vegetariani. Se dopo la cena volete fermarvi fateglielo sapere per tempo per organizzare una delle cinque stanze. Vivrete la montagna come non vi sarà mai capitato.

Nuovo Ristorante Da Remo

via del Campo 4, 06034 , Tel. e fax 0742 340522 , Cell. 339 3018085

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: lunedì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Siamo nel vero “centro de lu munno”, l’onfalo gastronomico della città meno umbra e più marchigiana che si possa trovare nel cuore verde d’Italia. Marchigiana perché fisionomie, storia e dialetti che corrono sulla Strada Statale 77 e lungo la Flaminia che porta a Fano coincidono più di quanto non avvenga sull’altra direttiva che, oltrepassato il Tevere, conduce a Perugia. Perché se Foligno è porto di mare, al ristorante Da Remo – preparati da Gabriella Morettini – potrete trovare un sicuro approdo e quanto di meglio la città propone

in fatto di cereali, minestre e minestroni di fave, zuppe alla roveja o di fagioli e funghi, ceci, cicerchie e fagioli, ma anche rigatoni al rancetto, chitarrini alla folignate cosparsi di Pecorino di Colfiorito e i mitici cannelloni alla Irma. Che siamo in Umbria ce lo ricordano uno spiedo che gira sempre (o quasi) sulla brace scoppiettante, le palombe, i pollastri, le faraone, le onnipresenti polpette al sugo di pomodoro e l'agnello al Sagrantino. Ma non mancano il baccalà in tutte le salse, lo stoccafisso e le aringhe, a ricordare i periodi di magra, niente in confronto a quelli che sopportarono i perugini. Se siete fortunati al momento del dolce potrete assaggiare la mitica rocciata, ma troverete pure altri dessert della casa (alcune ricette dei piatti di questo ristorante le potrete trovare nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo). Il conto è onesto, anche troppo, come la fisionomia del cameriere con le physique du rôle che lo porta in tavola, che sebbene si muova con difficoltà d'anche attraverso i tavoli, sarebbe piaciuto a Paolo Monelli per il suo Il ghiottone errante. Come è ghiotta l'occasione – se passate per Foligno – per fare una visita canonica a questo tempietto della tradizione umbra. La carta dei vini non incanta (circa una ottantina di etichette, metà umbre e metà nazionali, e c'è anche il carrello degli oli: naturalmente umbri), ma serba piacevoli sorprese.

Osteria del Teatro

via Petrucci 8, , Cell. 347 3401778

Coperti: Interni 36; Esterni 15
Chiusura: domenica a cena; lunedì a pranzo

Ferie: 3 giorni a Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Questo tempietto della pappata è situato, un po' nascosto, in un edificio del Cinquecento, che fa tanto Umbria da riscoprire. È accogliente, intimo e curato, come sarete curati voi da parte del panzuto cuoco, Pierino De Mai, che basta guardarlo per provare un senso di appetito inappagato. Sì, perché in cucina esiste una fisiologia ben precisa, che lega il piatto all'esecutore e nel caso di questo corpulento gestore riassume con un solo sguardo i concetti di qualità, sapidità e abbondanza delle preparazioni. Fatevi raccontare in perfetto folignate-ucraino da Ruslana le levatacce per fare la spesa. Questa presenza altrettanto imponente è socia e maître di sala, ma solo dopo che abbia stesso la pasta e infarinato le tagliatelle con abilità contadina. È lei che nel rispetto della stagionalità – anticipando tutte le massaie di Foligno – si alza alle sei per acquistare quello che di meglio offre il mercato di piazza dell'Erba e di via Gramsci. Perché la spesa è competizione assoluta e va fatta "in loco", ad eccezione dei Pecorini, dei Caprini e della Ricotta di pascolo, che Francesco Rossi produce a Colforcella di Cascia e consegna direttamente in mano a Pierino, ogni settimana che ha fatto Dio. In cucina la fantasia è ridotta al minimo indispensabile: basta con i piatti creativi di coratella, trippa, pajata, fagioli e cotiche, strangozzi e piccione. Pierino li prepara come li preparava vostra nonna, perdonatelo se questo vi crea delle crisi di identità. Basta con le rivisitazioni all'aceto balsamico e alla rucola ad ogni costo. I cappelletti in brodo e le amatriciane non hanno bisogno di essere rivisitati. Né i prosciutti nostrani, il ragù d'oca, le verdure fritte, le caponate che Pierino ha appreso dal padre, napoletano verace, e le

parmigiane di cui Gisa, la madre, andava famosa in città. Unica concessione, deliziosa, è la "madri gialla" o amatriciana di zucca, che Pierino inventò e condivise con l'indimenticato e indimenticabile Salvatore Denaro, al secolo il Bacco Felice, che si è concesso un anno, o forse due, sabbatici. Chiamalo fesso! I vini sono pochi, ma non pochissimi, però scelti con gran cura nel panorama regionale e gettando un occhio alla clientela giovane e qualificata, che il territorio folignate riesce, grazie a Dio, ancora ad esprimere. Il ristorante offre complessivamente la disponibilità di 36 coperti, ma in estate i tavoli si riversano sul vicolo, recentemente pavimentato.

GUALDO TADINO (PERUGIA)

Ristorante Da Clelia

via Matteotti 80, 06023. , Tel. 075 916232

ristorantedaclelia@virgilio.it, www.daclelia.com

Coperti: Interni 60
Chiusura: domenica a cena
Ferie: mai

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: celiaci

Valsorda è la montagna dei gualdesi. Se la sentono loro, perché dal paese vi si può salire in poco tempo e in tutte le stagioni, anche a piedi: a funghi, a caccia, a respirare l'aria fina d'estate e a prendere il sole. Ma il motivo basilare dell'instancabile pellegrinaggio è costituito dal fatto che lassù, da maggio ad ottobre, cioè nei mesi in cui il tempo è più clemente, vi si trasferisce lo storico ristorante Clelia, una vera e propria istituzione a Gualdo Tadino. L'Appennino Umbro-Marchigiano vi si mostrerà in tutta la sua luminosità, rendendo ancor più grati i piatti della tradizione locale, rigorosamente preparati nel segno dell'assoluta qualità. Il cibo è servito con cortesia e garbo inusuali a certe altitudini appenniniche, ma senza affettazione: semplicemente con la consapevolezza di aver in parte ereditato le conoscenze della grande cucina di Gigiotto, che nel secondo dopoguerra portò a Gualdo Tadino la scienza e la professionalità della buona tavola, raffinando ed esaltando i piatti della cucina italiana. Gigiotto non c'è più, purtroppo, ma a Gualdo ne rimangono le tracce sospese nei saperi di una cucina che tenta di rinnovarsi senza strafare, senza rinunciare ai corollari su cui si è formata. Ed eccovi serviti, in inverno – in paese, nel piccolo ristorante di via Matteotti – la patata con Fonduta di Pecorino e tartufo, i cappelli del montanaro al tartufo nero, le pappardelle di lepre, il capriolo ai profumi di bosco con polenta. Ma da primavera in poi, a Valsorda (tel. 075 913261, da maggio a ottobre tranne domenica a cena) rispuntano puntuali i funghi spignoli (o prugnoli), che sulla frittata valgono un viaggio. E in cucina ecco le tagliatelle tirate a mano, di nonna Clelia, al ragù d'oca – che

trasmettono tanta umbritudine all'animo e al palato –, il maialino al finocchietto selvatico, lo scottadito, le salsicce e le costarelle di maiale, con gli immancabili fegatelli. L'augurio è che questa cucina non tenti di innovarsi ancora, per non ritrovarsi come tanti esercizi – in Umbria e altrove – che a forza di ricerca hanno finito per stressare i propri menù e la propria clientela. Ma Maurizio Minelli, cuoco e proprietario, questo lo sa meglio di noi e non si farà prendere la mano. Unica concessione alla patologia del secolo, a guardare le statistiche: il ristorante è certificato AIC (Associazione Italiana Celiachia), il che non guasta.

GUBBIO (PERUGIA)

Piatto d'Oro

località Branca 205, 06024 , Tel. e fax 075 9256238

Coperti: Interni 70
Chiusura: venerdì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Il Piatto d'Oro sta alla cucina come le tavole eugubine stanno alla civiltà. O se preferite questa tavola sta alla tradizione gastronomica come i Ceri di Gubbio stanno all'identità umbra. Vi ho detto praticamente già tutto. È un ristorante imperdibile. Niente fronzoli, molta sostanza, fiamminghe stracolme di stringozzi, di uccelli spiedati, di verdure che vanno da una parte all'altra spandendo afrori che sembrano un inno al mangiare solido, tradizionale, rurale. Quella cucina che sembra non in via di estinzione, ma in via di consunzione. Per mancanza di continuatori, per mancanza di considerazione, ed è invece la cucina che più e meglio fa penetrare le nostre radici etnico-culturali nell'humus della nostra origine contadina. È affidato a ristoranti come il Piatto d'Oro il vero perpetuarsi della tradizione e soprattutto il tener vivo il sapore della nostra provincia colta, di quel complesso urbano che dialoga ancora e strettamente con il suo contado. Com'è mirabilmente nel caso di Gubbio. Si può dire che sedendo (e anche mirando il paesaggio) ai tavoli del Piatto d'Oro si comprendono con il linguaggio dei sensi l'anima e l'essenza di questa che fu la città capitale di quel popolo fiero e civilissimo che furono gli Umbri. Qui infatti l'identità è prima di tutto recupero della storia e delle prassi – anche gastronomiche – che si sono stratificate nei secoli. Si può dire – si parva licet – che le ricette del Piatto d'Oro stanno alla cucina come le tavole eugubine stanno alla civiltà umbra. Quello del Piatto d'Oro è un menù senza tempo e senza le solite discutibili innovazioni. Chi si rinnova in cucina rischia di commettere errori. La sola che hanno introdotto di recente è il menù degustazione/turistico a 20-25 euro che comprende primo, secondo, contorno, vino, acqua e caffè. Il resto è gustosamente, familiarmente, tradizionalmente uguale a se stesso. Tanto più se si considera che certe ricette, una volta metabolizzate, a rivisitarle (che brutto termine abusato!) si possono solo peggiorare. Come migliorare le tagliatelle con l'oca, le lasagne o i cappelletti in brodo, gli

agnolotti, i cannelloni e i ravioli, se i segreti della loro preparazione sono quelli che l'intero paese invidiava alla tua mamma? Clara Tussillagine è sulla soglia degli ottanta, ma dirige la cucina con l'autorevolezza di un capodieci, considerato che siamo nelle vicinanze di Gubbio, dove non si può fare a meno di parlare di ceri. È lei che stende la pasta e prepara gli gnocchi ed è lei che fa la lista delle cose che mancano ogni mattina, mentre Luciano Vagnarelli fa la spesa, rifuggendo i rappresentanti della grande distribuzione, che comunque al Piatto d'Oro ci pranzano: mica vanno nei wine bar o nelle enoteche farlocche, loro. Il ristorante è frequentato dai dipendenti del vicino ospedale comprensoriale di Branca, dove oltre agli eugubini nascono pargoli dei gualdesi, che hanno però ottenuto la licenza di iscriverli all'anagrafe di Gualdo Tadino, tanto è forte il campanilismo con Gubbio, la perfida città-stato degli antichi Umbri. Ma la cucina è quella comune a quella fetta d'Appennino, che si ciba di funghi, tartufi, cacciagione e trote e dove in ogni famiglia, nel garage, c'è ancora una Panda 4×4, di quelle fuori produzione. Ne puoi vedere molte, parcheggiate fuori del ristorante, perché cacciatori, fungaroli, pescatori e infermieri si fidano a occhi chiusi solo di Clara, che cucina proprio come se t'invitasse a casa, ma à la carte. Uniche note stonate sono un televisore al plasma, inadeguato rispetto alla sala che a malapena lo contiene, e quel maledetto telecomando bisunto, che migra di tavolo in tavolo, perché lo share impone le sue regole anche in trattoria, da queste parti. Il fatto che il giorno di chiusura sia di venerdì la dice lunga sulla filosofia adottata da Clara, che non ha mai potuto soffrire chi mangia di magro e chi non assaggia il suo agnello in friccò (fricassea) o il brustengo, una specie di protopane eugubino da non abbinare ai piatti delicati e che Luciano serve in tavola senza soluzione di continuità, insieme agli affettati, al Pecorino e alle salsicce. Dicasi altrettanto per le tagliatelle al sugo d'oca, altro piatto

imprescindibilmente umbro, dove i pezzi di volatile te li trovi direttamente nel piatto, e – su richiesta – anche in una fiamminga a parte. Provate, infine, la zuppa inglese. E se siete amanti di quel dolce, potrete versare lacrime di gioia a ogni cucchiaino che porterete alla bocca. Perché piangere di felicità per una buona causa è liberatorio e fa bene, specialmente a stomaco pieno.

MONTELEONE DI SPOLETO (PERUGIA)

Trattoria Da Gigetto

S.S. 471, km 12, 800, località Ruscio 5, 06045 , Tel. e fax 0743 70111

luigi.marc@libero.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 18 - 25 euro
Menu: vegetariani su prenotazione; celiaci su prenotazione

Se siete amanti dell'agnello questo è il posto giusto. Lo troverete in tutti i modi, ma il piatto forte è senza dubbio quello strascinato, una ricetta che difficilmente scoverete altrove. Palmira Salvatori gestisce questa trattoria che ripropone i sapori del territorio con semplicità e schiettezza. In cucina c'è proprio lei, mentre il figlio Luigi Marchetti si occupa della sala. In apertura antipasto di montagna con insalata di farro, salumi e formaggi con noci e miele. La pasta è tirata rigorosamente a mano. Tra i primi strascinati di Monteleone con pancetta, uovo, salsiccia e Pecorino, zuppa di farro, strangozzi con i funghi, tagliatelle al tartufo e pappardelle al cinghiale. Coi secondi arriva il piatto forte, l'agnello alla cacciatora, ma meritano anche l'agnello a scottadito o arrosto, la coratella di agnello e le altre carni alla brace (autentica specialità della casa). zuppa inglese e tiramisù della casa per chiudere. Vino sfuso bianco e rosso, con una decina di etichette umbre e marchigiane. A fine pasto, inoltre, si può scegliere uno dei 15 distillati in carta. Su richiesta menù per bambini, vegetariani e celiaci. A disposizione dei clienti anche qualche camera per il pernottamento.

NARNI (TERNI)

Trattoria Il Cavallino

via Flaminia Romana 220, località Testaccio, 05035 , Tel. e fax 0744 761020

Coperti: Interni 65; Esterni 90
Chiusura: martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 25 25 euro

Hanno cominciato il venerdì a fare – su prenotazione – il menù fisso di pesce. Perché fisso? Perché qui si cucina solo quello che si trova fresco. È stata un'idea di Genesio Morelli, il nuovo gestore, quella di aprire le porte di una storica tavola di tradizione al mare, che visto da qua può sembrare solo un miraggio (ma a pensarci bene con una settantina di chilometri si è sulle spiagge del Viterbese). A consentire questo piccolo rinnovamento in cucina è stata la mano felice di Mirella Grillini, la cuoca. Ma il resto è rimasto immutato. A qualche chilometro dal centro storico di Narni questa trattoria offre ormai da tanti anni una cucina tradizionale di territorio ben collaudata e con un ottimo rapporto qualità/prezzo. L'ambiente è rimasto semplice, l'accoglienza è sempre di stampo familiare. Le porzioni sono alquanto generose, il menù rispetta la stagionalità delle pietanze. Aprono i crostini di fegato con il tartufo nero scorzone. Per primo ciriole fatte a mano, manfricoli col ragù, pappardelle al cinghiale e tortelli di carne. Ottime le carni miste alla brace, le portate a base di cacciagione (in stagione), l'agnello a scottadito, i fegatelli e il petto di vitella, il pollo col pomodoro, il palombaccio alla leccarda e la faraona, il tutto condito con olio extravergine di oliva del frantoio locale. Si consigliano, quando ci sono, i raponzoli che vengono ancora raccolti a mano in campagna. Per dessert tozzetti con nocciole e la classica zuppa inglese della casa. Una trentina di buoni vini umbri e toscani in carta, oltre al Ciliegiolo in caraffa.

E per chi volesse fermarsi a dormire a Narni, la trattoria mette a disposizione anche alcune camere.

NOCERA UMBRA (PERUGIA)

L'Angolo del Buongustaio

via Fano km 177, 06025 , Tel. e fax 0742 818931

biagionigiuseppe@alice.it

Coperti: Interni 180; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 20 euro

Siamo appena al confine dell'abitato della capitale delle acque dell'Umbria. Lo so che c'è anche Sangemini, ma Nocera Umbra da sempre si ricorda nel mondo per le sue fonti. E lì al limitare del borgo si trova questo ristorante-trattoria interamente in legno, costruito in seguito al terremoto del 1997. I titolari sono moglie e marito: Giuseppe Biagioni, che cura il

servizio ai clienti in sala, e la signora Angela, che sta in cucina insieme alla suocera Sidalma. Scorrendo il menù alla carta si scopre una cucina semplice e dai sapori forti. Dopo l'antipasto al tartufo (frittata, bruschetta e formaggi fusi) o l'antipastone con salumi, formaggi, fritti misti, crostini e legumi, si entra nel vivo del pasto con strangozzi (spaghettoni d'acqua e farina) all'amatriciana, fagottini al Buongustaio con porcini e pomodori Pachino, pappardelle al sugo di lepre, pasta e fagioli e zuppa di cereali. Ottime le tagliatelle asparagi e funghi, impreziosite dal tartufo. Tra i secondi coratella in umido, agnello alla cacciatora, carni di daino, di cinghiale e carni alla brace, tra cui il castrato. Da segnalare l'arrosto di piccione, preparato anche in padella. Dolci della casa, dalla tradizionale sbriciolata al tiramisù, al rotolo al limone. Da bere vini del territorio, in tutto una trentina di etichette, caraffe e caraffine da litro e da mezzo litro di bianco e di rosso. C'è anche la pizzeria con forno a legna.

Ristorante Bar Pian delle Stelle

via Monte Alago 7, località Monte Alago, 06025 , Tel. 0742 818241 , Fax 0742 340040

sgretola@tin.it

Coperti: Interni 60; Esterni 70
Chiusura: lunedì; venerdì da marzo a maggio e da settembre a novembre
Ferie: dicembre; febbraio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Salire al Monte Alago da Nocera Umbra o da Fiuminata, versante marchigiano, è una sorta di piccolo viaggio a ritroso nel tempo. S'incontrano pugni di case aggrappate alla montagna, improvvise selve di felci che profumano l'aria. E poi senti odore di sottobosco e di forre: è la magia dell'Appennino. E sembra che il dio Pen, divinità legata alla natura adorata dalle popolazioni italiche e in tutto simile al Pan celtico-germanico signore della selva, si manifesti davvero tra queste montagne che a lui devono il nome. E lì, proprio vicino al passo che mena al bivio di Casaluna (altro nome di silenica suggestione), in un pratone s'ergono le casette linde e pin- te dove nonna Adriana (al secolo Fiaoni) impasta tagliatelle, cappelletti umbri e crescia. Sì, perché sarebbe la folignate torta al testo ma l'aria delle Marche già muta il nome di questo disco spesso di pasta che si cuoce sotto la cenere di un focarile perennemente acceso, e poi s'impingua di capocollo, lonza, salame, salsiccia alla brusta. Adriana officia il suo sabba gastronomico con il sorriso, mentre figlia, nipoti con relativi mariti e fidanzati danzano quasi tra i tavoli dello stanzone e nella bella stagione tra quelli sistemati sotto il pergolato, dove anche nelle calure ferragostane a sera l'aria si fa frizzante. E allora si può accedere anche alla polenta, si possono esplorare le tagliatelle alla papera, il piccione arrosto e in stagione autunnale carnosi funghi e aulenti tartufi. E poi l'agnello, segno evidente che qui si fa ancora la cosiddetta cucina della transumanza che proprio da questi valichi passava. Del resto Pian delle Stelle è una sorta di rifugio autarchico: tutto o quasi si ricava da lì. Gli animali da cortile, le erbette che si fanno in padella con pomodoro, aglio e olio extravergine umbro, i funghi, le uova. Dal piano arrivano la farina, i pochi vini umbro-marchigiani della carta, le carni grosse (maiale e vitello). Anche i dolci sono fatti in famiglia per dirci che all'aria soave di questo luogo tutto s'addice. Ma soprattutto la confidenza con il nostro essere nati dalla terra.

NORCIA (PERUGIA)

Locanda de' Senari

via della Bufera, località Castelluccio, 06046 , Tel. 0743 821205 , Cell. 335 6423131

info@agriturismosenari.it, www.agriturismosenari.it

Coperti: Interni 30; Esterni 15
Chiusura: lunedì-venerdì
Ferie: 2 novembre-25 dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

L'agriturismo è di quelli autentici e non la classica "sola" (come si dice a Roma) che vi spaccia per propri gli ingredienti di cucina. E no, perché qui la signora Mariella è ligia nel preparare piatti con il farro e la lenticchia prodotti in azienda o le carni da animali allevati in proprio. Scontato quindi dire che le specialità sono tutte secondo stagione. Non da meno però sono ad esempio i salumi o i formaggi reperiti a chilometri zero, senza considerare il plus della pasta e dei dolci che vengono preparati in casa. Si mangia bene, sempre meglio, e

lo testimoniano le continue frequentazioni dei vari escursionisti che qui cercano rifugio per il corpo e per il palato: pappardelle al cinghiale, piatti di selvaggina, salumi, cereali e lenticchie quelle vere (come già vi abbiamo detto), braciere sempre acceso, vinelli della casa, asprigni ma sinceri, sono le specialità. In cima al paese di Castelluccio, da qui sembra vedere il Monte Vettore caderti addosso. Si trova in via della Bufera: certe volte in inverno ci si ammucchia qualche metro di neve e puoi salire (100 metri) solo a piedi. Da provare e soprattutto da tenere sottocchio. Aperto solo sabato e domenica.

Rifugio Perugia

località Forca Canapine, 06046 , Tel. e fax 0743 823019 , Cell. 335 5879058

info@rifugioperugia.it, www.rifugioperugia.it

Coperti: Interni 70; Esterni 70
Chiusura: mai
Ferie: fine ottobre-Pasqua
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Quando l'altopiano è innevato si viene qui per scaldarsi, quando è tempo di fioritura delle piane di Castelluccio dove i fiori di campo e di lenticchia disegnano un tappeto che pare uscito dai pennelli di Monet si viene qui per contemplare la natura e per gustare i piatti della tradizione. S'erge improvviso riparato da una delle cime dei pre-Sibillini il Rifugio

Perugia che, oltre a essere il punto di ritrovo dei motociclisti che s'inerpicano lungo queste bellissime montagne, è la tappa d'obbligo per chi percorre da Castelluccio a Norcia uno degli altopiani più suggestivi d'Italia – bellissima in giugno inoltrato la fioritura della lenticchia che trasforma questi luoghi, una sorta di lago dal colore viola – e non a caso proprio a metà strada si trova la "foresta Italia", una carta geografica del nostro paese disegnata dagli alberi. Ma il Rifugio Perugia è anche una tappa gourmand. Officia ai fornelli la chef patronesse Giuliana Leopardi, che propone pochi ma squisiti piatti; si pranza e si cena nella bella sala a forma di tolda di nave sormontata da travi in legno oppure nel dehors: un balcone aperto sui Sibillini dal quale si gode lo spettacolo dei cavalli bradi al pascolo (ma c'è anche una veranda per la bella stagione). Il Rifugio ha pure dieci camere spartane se decidete di fermarvi dopo la cena (meglio però prenotare perché soprattutto in estate è sempre pieno). E veniamo alla cucina che cambia giornalmente, in base al clima ed alla temperatura esterna, secondo i prodotti che offre la stagione e secondo la fantasia della cuoca; ecco la teoria delle paste fatte in casa: tortelloni, tagliatelle, frascarelli al pomodoro con crema di basilico, lasagne, poi carne alla brace che sfrigola nel grande camino, dal cinghiale al castrato, dal manzo al maiale. Come s'addice al luogo trionfano le erbe spontanee che diventano sublime primo con gli gnocchi all'ortica o con le fettuccine con salsa ai violatri (spinaci selvatici) o entrano come ingrediente sapido nelle zuppe autunnali dove le lenticchie (di Castelluccio) vanno con la salsiccia mentre i funghi si sposano al farro. In estate molto freschi sono i frascarelli al basilico spontaneo. Ovviamente in autunno non mancano i porcini in griglia e talvolta i tartufi. Ottimi Pecorini abbinati a particolari marmellate (va per la maggiore quella agrodolce alle cipolle rosse). Come le paste anche i dolci sono rigidamente fatti in casa: così la zuppa inglese, così la torta di Ricotta fresca e

bacche di sambuco. I vini sono marchigiani (la provincia di Ascoli è appena dietro il monte) e i Pecorini di pascolo.

Taverna Castelluccio

via Dietro la Torre 8, località Castelluccio, 06046 , Tel. 0743 821158 , Fax 0743 821100

info@tavernacastelluccio.it, www.tavernacastelluccio.it

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: mai
Ferie: novembre-aprile
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 26 - 30 euro
Menu: vegetariani

È una cucina della montagna e dei profumi, tartufi, lenticchie, erbe spontanee. Tutto questo a ricordarci che siamo immersi in uno dei paesaggi più belli di tutta la dorsale appenninica. A Castelluccio di Norcia, immerso nei Monti Sibillini, il locale di Giuseppe Caponecchi ha come caratteristica primaria la semplicità. Le ricette tradizionali dei Monti Sibillini rielaborate dagli chef Andrea e Refer, insieme a un'accoglienza cortese, sono la carta vincente del locale. Immancabili come antipasto i salumi di Norcia, il tortino Pecorino e lenticchie e quindi coratella d'agnello con cipolla e vino bianco, farecchiata ossia una squisita e rara polenta preparata con la farina di roveja (sorta di piselli selvatici autoctoni

dei Monti Sibillini), condita con olio extravergine, aglio e acciughe. I primi prevedono stringozzi alla norcina, tortelloni con Ricotta fresca ed erbe selvatiche (davvero buoni), canaloni del Vettore con Ricotta, lenticchie e funghi, mitiche zuppe di lenticchie (come potrebbe essere altrimenti, Castelluccio è la patria della lenticchia più buona d'Italia!) e farro. Per secondo agnello a scottadito, castrato alla brace e – piatto straordinario – frittata con Ricotta e tartufo nero; presenti per gran parte della stagione i violatri, sorta di spinaci selvatici. Quindi la carta dei formaggi, dal saporito Pecorino dei Monti Sibillini alla Caciotta al tartufo di Norcia. Ampia scelta di piatti vegetariani. Chiude la crostata di Ricotta e lenticchie. Antipasto degustazione a 8 euro. Discreta la carta dei vini con circa 50 etichette quasi tutte locali. Anche pizzeria con una varietà di almeno 15 pizze diverse. Dalla scorsa primavera sono stati inaugurati anche due appartamentini e alcune stanze. Per poter godere ancora di più di questo rapporto intenso e profumato con la natura.

Trattoria dei Priori

via dei Priori 3/7, 06046 , Tel. e fax 0743 816282 , Cell. 328 4714268

info@trattoriadeipriori.it, www.trattoriadeipriori.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: martedì, tranne in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Manco a dirlo ci voleva un posto a Norcia che fosse il trionfo del tartufo. E lo avete trovato. Esplicitamente sulla carta è scritto: tutti i piatti possono essere arricchiti con il tartufo. Ovviamente se fate questa scelta il prezzo va adeguato. In pieno centro storico, a 10 metri da piazza San Benedetto (ubicazione che mantiene da oltre mezzo secolo), questa trattoria è il frutto di una tradizione culinaria tramandata negli anni da padre in figlio. Ora, le ricette con un sapore quasi antico che rievocano sapienze medievali le portano avanti Roberta Nardi ai fornelli e suo marito Domenico Terenzi in sala. E le materie prime utilizzate sono assolutamente genuine. Piacevole anche il locale, con le sue sale accoglienti e intime dai colori pastello. In apertura ovviamente ottimi salumi di Norcia e tra i primi strangozzi del Priore con tartufo, porcini e trota salmonata (ricetta d'antica tradizione sempre in menù), tagliatelle ai funghi porcini, al cinghiale e alla norcina, agnolotti alla pecorara (con Ricotta salata) o zuppa con le lenticchie, i mitici tortellini di Norcia che come tutte le paste sono fatti in casa. Tra i secondi agnello a scottadito, filetto del Priore e cuscinetto alla Valnerina, oltre al cinghiale al Barolo (ricetta particolarmente elegante) e alle immancabili grigliate miste. Altre preparazioni squisitamente locali: farro e lenticchie. Dolci della casa (sfogliatine, panna cotta, semifreddo agli amaretti, tiramisù) e vini prevalentemente umbri con qualche Chianti, Morellino di Scansano, Brunello, Passerina o Pecorino. Menù degustazione tartufo a 31 euro (bruschetta, tagliatelle, scaloppina e contorno) o da 42 euro (stuzzicherie con Ricotta salata, frittata, carpaccio e bruschetta, tris di primi e cuscinetto ripieno con tartufo e Parmigiano). C'è anche un menù turistico, più contenuto, a 22 euro.

ORVIETO (TERNI)

La Volpe e l'Uva

via Ripa Corsica 1, 05018 , Tel. e fax 0763 341612 , Cell. 347 7999876

ristorantevolpeuva@gmail.com

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì e martedì, tranne festività
Ferie: 8 gennaio-8 febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Due piccole sale che però sono nette nei colori, calde nell'accoglienza. Sembra di stare davvero a casa di amici. E questa è la cifra che Maria Gina Brozzi ha voluto dare al suo locale dove la tradizione è lo spartito gastronomico, e l'accoglienza è la prassi quotidiana. Gentile Maria Gina nei modi, delicata nei sentimenti: pensate che la passione per la cucina in questa solida donna umbra è nata grazie a suo nonno, uomo classe 1896, che le ha lasciato

in eredità un “quadernetto” di ricette storiche, oltre all’amore per i profumi, i sapori e i colori di questa terra benedetta. Ma andiamo a veder cosa troviamo in menù. Tra le specialità vi consiglio: agnello e paste ripiene (fatte rigorosamente a mano). Se le chiedete per tempo avrete anche qualche proposta di pesce, la capra, e per gruppi più nutriti addirittura la porchetta espressa. Tra le altre proposte oltre a un gustoso excursus tra le ricette vegetali (carpaccio di zucchine, crostini alle verdure) ci sono ottime polpette e poi lombrichelle con tartufo nero e mandorle, gnocchi olio pepe e Pecorino, tagliatelle, ravioli di patate e formaggio o ripieni di Ricotta e spinaci o con Ricotta e fiori di zucca o ancora con l’anatra. Tra i secondi coniglio lardellato e cotto sui carboni, cinghiale con le visciole, pesce del Lago di Bolsena – tra cui un ottimo coregone con finocchietto selvatico –, baccalà, capocollo di maiale cotto al forno con vino rosso e quindi, per chiudere, Pecorini da gustare con vari tipi di miele, sempre del territorio. Da non perdere le eccellenti carni in salmì (piccione, coniglio, faraona) e una ricetta antichissima, che fortunatamente trovate sempre in menù: le salsicce cotte nell’uva bianca, retaggio degli usi gastronomici del passato, in particolare del periodo della vendemmia e della macellazione dei maiali. Dunque prodotti locali interpretati con estro e sapienza, che entrano in menù in base al susseguirsi delle stagioni. Dolci fatti in casa e le giuste etichette umbre e in generale del Centro Italia (circa una ventina). Presenti anche i vini della casa: due bianchi (Orvieto e Orvieto Classico) e due rossi da consumare pure a bicchiere o da asporto. Vi segnaliamo che molti piatti sono adatti ai vegetariani e che il locale è attrezzato per i celiaci.

Trattoria La Palomba

via Cipriano Manente 16, 05018 , Tel. e fax 0763 343395

Coperti: Interni 60
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili a luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Troverete un menù davvero ampio dove il territorio si esprime, le stagioni sentono e la tradizione umbro-maremmana s'affaccia non con prepotenza, ma con decisione di sapori. È una tavola familiare dove la ricerca dell'ingrediente fa da guida alla linea di conduzione della cucina. L'ambientazione è di rilievo. Il ristorante si trova a due passi dal Palazzo Comunale, nel pieno centro storico di Orvieto. Ormai La Palomba ha un secolo di attività alle spalle e la solidità della tradizione si sente davvero. Qui si parla di tartufi, di cinghiale, di affettati locali, di paste fatte in casa, di sapida carne. Insomma il linguaggio della consuetudine familiare elevato di toni, di qualità, ma sempre con accento domestico. L'ingresso è sovrastato da un'insegna dipinta a mano quasi mezzo secolo fa. Gli interni hanno le pareti rivestite in legno e affreschi che riproducono la campagna circostante. Giovanna Cinti sta in cucina (coadiuvata da bravi collaboratori), mentre il fratello Giampiero cura la sala insieme con la moglie Carla e la figlia Enrica. Il menù parte con bruschetta al tartufo nero e salumi locali, tra cui le salsiccette di cinghiale. A dire della cura dei gestori stanno due opzioni offerte all'ospite: una buona carta di oli umbri, un'attenta selezione di formaggi. Ma dopo gli antipasti potete accomodarvi sui primi scegliendo ad esempio: umbricelli all'arrabbiata, al tartufo, all'amatriciana, tagliatelle con vari sughi

(molto buone in stagione quelle al tartufo o ai carciofi) che sono, com'è di prassi, tirate a mano. Ma da non perdere sono gli spaghetti all'ascaro, una sorta di carbonara arricchita con il tartufo. Tra i secondi si spazia dall'agnello a scottadito al filetto al pepe verde, dai funghi ai ferri alle frittatine passando per le carni in griglia. La vera specialità della casa è però la palomba o il piccione alla leccarda. Si chiude con tozzetti al Vinsanto, la torta di panna cotta ai frutti di bosco e l'ottimo gelato caldofreddo (gelato con pesca morbida e squaglio di cioccolato caldo). Molto buona la torta della nonna. In menù c'è anche un capitolo dedicato alle zuppe. In periodo di caccia e ordinando per tempo si può avere il menù di selvaggina. In cantina, tra circa 100 etichette, si può scegliere tra vini orvietani, umbri e qualche buon vino toscano, oltre allo sfuso della casa.

Trattoria del Conte

località Buon Respiro 18, 05018 , Tel. 0763 217046 , Cell. 349 4211355

s.broccatelli@tiscali.it

Coperti: Interni 45; Esterni 75
Chiusura: mercoledì
Ferie: a fine febbraio o a fine ottobre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: celiaci; vegetariani

La cura dei particolari indica la vitalità di una tavola. Il menù qui è di tradizione, stagionale, dunque molto variabile, ma se volete un piatto specifico potete comunque richiederlo su prenotazione con qualche giorno di anticipo. A segnalare che la Trattoria del Conte è ancora una tavola aristocratica (nel senso della ricerca gastronomica). A orchestrare il locale è Serena Broccatelli, che s'affida all'abilità culinaria di sua mamma Laura Stranieri e a quella di Emanuela Broccatelli, per far diventare le intuizioni piatti compiuti. In carta trovate come antipasti insalata tiepida di coniglio servita con salsa all'aceto balsamico, salumi caserecci del territorio, selezione di formaggi italiani e francesi accompagnati da miele e marmellate fatte in casa, guanciale all'aceto con salvia e crostino di pane. E poi primi piatti: pappardelle alla lepre (la pasta è tirata a mano come una volta), all'anatra, al piccione o con altra selvaggina, bucatini con pomodori al forno e Pecorino, polenta condita con ricchi sughi di carne e funghi, zite allo stracotto di spezzatino, gnocchi al ragù di castrato, con sugo di spuntature di maiale e salsiccia, tegliata di riso al forno con verdure, tagliolini al tartufo bianco o nero di Acqualagna, tagliolini ai funghi porcini (serviti nel periodo della raccolta), tortelloni di carne fatti a mano ai carciofi o alla salsa di pomodoro fresco. Si prosegue con altrettanti succulenti secondi piatti: agnello al tegame con aceto e vino, faraona in salmì, stracotto di manzo al vino rosso, coniglio in porchetta, coniglio fritto, pollo ruspante alla cacciatora, gallina bujone, roast-beef di filetto servito con purè di patate, spalla di vitella al forno con patate, stinco di vitella o di maiale al forno, faraona con le olive nere e crostino, zucchine ripiene, spezzatino in umido, coratella d'agnello con cipolla, filetti di pollo al lime serviti con riso Basmati, gulash di manzo e polenta, piccione alla ghiotta (la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo insieme a quella della torta di mele ripiena). Alla fine

del pasto tradizionali crostate di pasta frolla e marmellata fatta in casa, cioccolatini ripieni nel periodo invernale, meringate farcite con crema bavarese e frutti di bosco, tiramisù alla Ricotta, granita al caffè con panna, zuppa inglese, coppe alla crema, al cioccolato, al caffè, torta ripiena di mele servita con panna fresca montata, torta di crema e fichi o semplicemente di riso. Discreta la cantina con quasi 40 etichette per lo più umbre. Inoltre, in carta sono sempre presenti pietanze per vegetariani e celiaci. Nei mesi estivi o con prenotazione si servono piatti a base di pesce di mare o di lago, come l'insalata di gamberoni rucola e Pachino, l'impepata di cozze, i tagliolini con scampi e capesante, le linguine con pesto e tartufi di mare, la zuppa di tinca, la frittura di paranza e calamari, il rombo al forno con patate. L'ultima novità è che si sono messe a fare i cioccolatini e nel periodo di Natale organizzano sempre alcune serate a tema per la degustazione di questi bon bon. Che spesso riversano nei piccoli servizi di catering. Sempre però all'insegna della delicata raffinatezza.

PACIANO (PERUGIA)

Ristorante Il Casale

località Cerreto 50, 06060 , Tel. e fax 075 830465 , Cell. 348 3018414

ristoranteilcasale@hotmail.com, www.ristoranteilcasale.it

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: mercoledì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 40 euro

Se volete godervi un invidiabile panorama e una squisita cortesia nell'accoglienza, come peraltro è caratteristica di un locale agito totalmente al femminile, credo che Il Casale sia fortemente da consigliare. È un'antica casa di campagna con le caratteristiche dell'architettura rurale perugina, e del resto siamo proprio in mezzo ai campi che annunciano la bella città etrusca. Gli interni sono accoglienti, di delicata armonia che si incrementa del colore rosa delle pareti. Di particolare pregio le terrazze panoramiche che consentono, nella bella stagione, di pranzare quasi en plein air. La conduzione come detto è femminile e familiare e quest'anno ha festeggiato i 20 anni di attività. La signora Giuseppina Mariotto, titolare nonché chef e con una sincera passione per il vino, è coadiuvata dalle sue due figlie, Francesca in cucina e Chiara in sala. I prodotti utilizzati sono di prima qualità e di stagione, dall'olio extravergine d'oliva DOP rigorosamente umbro, al tartufo e ai funghi porcini freschi, al pane e alla pasta fatti in casa. Così, per gustare uno squisito antipasto basta provare una bruschetta fatta, appunto, col pane casereccio e l'extravergine umbro: il sapore inimitabile della semplicità. Oppure ci sono gli insaccati locali, un'appetitosa panzanella o una polenta alla griglia con Pecorino e tartufo fresco. Si può proseguire con le tagliatelle al tartufo, con gli gnocchetti al pomodoro e rucola, con la zuppa del Casale con

funghi, farro e fagioli o con i particolari pizzicotti alla pecorara, simili a degli gnocchi fatti con l'impasto del pane, strappati e lasciati cadere nell'acqua bollente, conditi con un sugo molto gustoso (e segreto) della casa. Come secondo: piatti di carne e cacciagione, dal fagiano al tartufo al coniglio farcito, dal cinghiale alla cacciatora all'anatra ripiena coi porcini; squisite le patate al cartoccio con Pecorino fresco, tartufo nero a scaglie e olio extravergine. Si chiude con la torta del Casale, una delizia a base di Ricotta e crema, noci e pinoli. La cantina conta 20 rossi e 10 bianchi quasi tutti umbri, con qualche incursione nell'enologia toscana. Buona la varietà dei distillati da scegliere in carta. Se vi innamoraste del posto e non voleste più andar via ci sono delle camere a disposizione.

PERUGIA

Osteria Il Gufo

via della Viola 18, 06124 , Tel. e fax 075 5734126 , Cell. 333 1892542

info@osteriailgufo.it, www.osteriailgufo.it

Coperti: Interni 40; Esterni 20
Chiusura: lunedì e domenica

Ferie: agosto
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Nella sua naturale evoluzione questa tavola, peraltro progettata e voluta da due giovani chef che hanno trovato a Perugia il giusto habitat per esprimersi, sta diventando un piccolo centro culturale. Dove il cibo è il canovaccio della convivialità. Ad esempio ci sono le serate del mondo nel piatto con abbinamenti di vini, si fa la serata a chilometri zero, talvolta ci sono degustazioni a tema, oppure incontri con artisti. Questo modo d'intendere il ristorante si riflette anche nella cucina che tuttavia affonda le radici nella tradizione, ma soprattutto punta alla esaltazione della naturalità. Basti dire che paste, pani, dolci sono fatti in casa e solo con uova biologiche e che non sono ammessi piatti fuori stagione. Così dare un menù è semplicemente indicativo. Ma ripercorriamo per un attimo la storia di questo posto che ha appena tagliato il traguardo del secondo decennio. È stato aperto nel 1990 da due chef, il bolognese Luca Pisauri e il tedesco di Stoccarda Michael Paslawski, ormai chiamato da tutti Michele proprio per rivalutare la funzione conviviale del cibo. L'ambiente è rustico con tavoli in marmo, l'arredamento semplice in legno, la cucina a vista e l'atmosfera carica di simpatia a pochi passi dal centro storico, dal Duomo e dall'Università per stranieri; l'apertura è solo serale, dalle 20 all'una di notte. D'estate alcuni tavolini vengono sistemati sulla piazzetta antistante l'ingresso. Da tener presente che molti piatti cambiano quotidianamente in base alla disponibilità ortofrutticola giornaliera e stagionale, quindi non troverete sempre gli stessi: bruschetta mista, Mozzarella affumicata con pomodori secchi e rucola, affettato misto con Pecorino, crêpe agli asparagi con crostino di cacio, carpaccio di

lombo affumicato con radicchio e Grana, terrina di foie gras; tra i primi risi e bisi, maccheroncini alla norcina, ravioli di rape rosse al Gorgonzola, gnocchetti al pomodoro e Ricotta, riso nero con verdure al forno e Brie, e poi costata di manzo alla griglia, petto d'anatra al vino rosso e miele, filetto di maiale all'aceto balsamico, brasato di manzo al Rosso di Montefalco, lingua di manzo con salsa verde e ravanelli, insalata di carciofi e bresaola, noce di vitello con asparagi e cinghiale al finocchio selvatico con lombo affumicato la cui ricetta è illustrata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Il tutto condito con un'ampia selezione di oli rigorosamente umbri. E a chiudere alcuni interessanti dessert come: torta alla Ricotta e fragole, mousse di cioccolato, budino di patate e mandorle o in alternativa una selezione di formaggi accompagnata da mieli e confetture. La cantina è solida con oltre 110 etichette. Per chi non vuole scegliere alla carta è proposto a 19 euro un esauriente menù degustazione.

Osteria del Gambero

via Baldeschi 8/A, 06123 , Tel. e fax 075 5735461

info@osteriadelgambero.it, www.osteriadelgambero.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì
Ferie: 10-25 gennaio; 15-30 giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 36 euro

Ha festeggiato da poco i suoi primi venti anni. Tutti trascorsi alla ricerca della massima qualità dell'ingrediente, di una cucina che è sì creativa, ma che trova fondamento nel territorio e che soprattutto è incardinata sul criterio della stagionalità. Del resto Guglielmo Gamberini quando ha aperto il suo Gambero (e il riferimento è proprio al cognome dello chef patron) aveva già in mente il suo progetto: dare a Perugia una tavola dove la gastronomia fosse insieme piacere e cultura. Ricordo ancora una cena – quasi agli esordi del locale – con Marco Bencivenga che è uno dei miei più cari amici, ma che prima di tutto è un intelletto fine corroborato da densa cultura, molta sensibilità e una certa abitudine alla prassi politica. Mi fece notare Marco: «Si capisce che qui c'è un progetto». A distanza di quattro lustri posso dire che Marco aveva ragione. La location resta di invidiabile raffinatezza con quel dialogo tra minimalismo contemporaneo e architettura quattrocentesca, con il mettere giustamente in primo piano gli ingredienti. Pensate che la carta degli oli è ricca di 13 opzioni, che ci sono quella del caffè, quella dei distillati e che la cantina è monumentale: 620 etichette con il meglio di tutto e con un notevole, e sacrosanto, protagonismo umbro. Su queste coordinate Guglielmo porta avanti il suo impegno. Dirò che mi hanno impressionato i ravioli croccanti di Ricotta di bufala e prosciutto affumicato con melanzane all'origano e porcini, mentre ho trovato conferma di squisitezza negli strangozzi di Sagrantino al guanciale di Norcia, Pecorino e maggiorana fresca. Credo che basti la citazione di queste due creazioni per restituire la cifra gastronomica del Gambero. Ma anche la qualità dell'ospitalità è rilevante. L'accoglienza in sala è una coccola: Laura e Alessia offrono uno spumante umbro per aperitivo agli ospiti, che trovano al tavolo un cestino con focacce e pani della tradizione e non, come la torta Pasqualina al formaggio e la schiacciata di cipolle e salvia, i grissini alle nocciole e semi di sesamo, i pani al rosmarino e pistacchi,

al prosciutto di cinghiale e rucola, alle acciughe e altri. I pani, come la pasta e i dolci, sono rigorosamente fatti in casa. Oltre al menù alla carta, che è imponente e declinato con continue variazioni sui temi delle contaminazioni gastronomiche, gli ospiti trovano il menù degustazione di terra e quello degustazione di mare, rispettivamente a 30 e 32 euro. Tanto per dare un'idea citerò alcuni piatti del menù trovato in primavera (ovviamente cambia secondo stagione e disponibilità del mercato): tra gli antipasti gamberoni al lardo di Colonnata su vellutata di ceci e olio al rosmarino e pistacchi, tortino di pomodoro su Fonduta di Mozzarella di bufala pesto al basilico e pancetta croccante, sfogliatine di baccalà con crema di piselli freschi e polentina dorata di ceci, trippa di vitello rosolata alla mentuccia con timballino di farro spezzato all'olio di zenzero e scaglie di Pecorino, panzanella con lombetto di coniglio e farro di Monteleone; tra i primi: strangozzi di Sagrantino, tagliatelle di basilico con vongole veraci e pesto alle mandorle, ravioli croccanti di Ricotta di bufala e prosciutto affumicato di Norcia con melanzane all'origano e porcini, lasagnette al nero di seppia con porri stufati e cozze allo zafferano, piccoli cannoli di faraona e foie gras al topinambur con julienne di cuori di carciofo, pappardelle al melone e mentuccia con ceci al lardo di Colonnata e Pecorino di Norcia. Seguono i secondi: filetto di branzino asparagi marinati salsa di avocado e limone candito, carré di agnello in crosta di pistacchi e fagiolini verdi alla mentuccia, seppie arrostite con crema di fave fresche e pancetta affumicata, tagliata di stinco di maiale pane croccante alle cipolle rosse di Cannara, trancio di salmone scottato alla piastra con salsa ai grani di senape, petto d'anatra grigliato con insalatina all'arancio e pistacchi e salsa di lamponi. Molto articolata la proposta dei dessert: terrina al doppio cioccolato con salsa al gianduia e granella di mandorle caramellate, strudel di mele Renette con riduzione al vino rosso e gelato alla

cannella, parfait di caffè al cardamomo con salsa al cioccolato bianco e Rum, soufflè freddo di Grana con salsa mou e cialda al cioccolato fondente, semifreddo alla papaia con macedonia di ananas allo zenzero, dolcetti umbri morbidi alle mandorle con Vinsanto. In alternativa un'interessante selezione di formaggi con mostarda di pere e pane ai fichi e mandorle. Insomma un'esperienza gastronomica davvero intrigante.

Trattoria del Borgo

via della Sposa 23/a, 06123 , Tel. e fax 075 5720390

blusnc@hotmail.it

Coperti: Interni 65; Esterni 70
Chiusura: domenica; a pranzo, tranne per gruppi su prenotazione
Ferie: 10 giorni in gennaio; 20 giorni in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 28 euro

Salumi autoprodotti, pasta fatta in casa, passione per la cucina di tradizione e attenzione all'ingrediente. Questa la carta d'identità di una trattoria che è sorta per addizione di una vecchia norcineria e che Lugi zeppetti – chef sì, ma anche profondo conoscitore dell'arte norcina e appassionato scout di golosità umbre – conduce con la moglie Barbara Bacecci in uno stile di cordiale ospitalità e di cucina fatta all'impronta. Per cui non è detto che tutti i piatti ci siano sempre, e soprattutto state attenti alle proposte del giorno che spesso si

rivelano delle autentiche esperienze di memoria culinaria. La tavola si trova nel Borgo di Santa Susanna e ha un accento popolare anche negli arredi. La carta come vi ho detto è sconfinata: oltre cinquanta proposte che vengono di volta in volta integrate. Impossibile elencare tutti i piatti, ma una cosa proprio devo dirla: guardate che Luigi cucina con passione e, dalla ricetta più semplice a quella più elaborata, tutte hanno questo sottofondo sentimentale. Del resto anche Barbara è capace di farvi sentire come un ospite di riguardo: senza affettazione, ma con la necessaria attenzione. I pezzi forti sono la torta al testo con i salumi e i secondi di carne, ma anche la proposta dei primi con paste fatte in casa (casalinghi sono pure i dolci) è corroborante. Spigolando qua e là del menù vi dico che potete assaggiare: misto di salumi della casa, prosciutto di produzione propria, tortino di Pecorino dolce con crostini al tartufo, Pecorino acciugato, antipasto caldo della casa, bruschetta con lardo o con barbozzo di produzione propria, crostone del norcino, fantasia di tortine, barbozzo alla contadina, crostini di pâté all'aceto balsamico. Tra i primi (sempre secondo stagione e ispirazione dello chef): zuppa di legumi e farro, cappellacci al capriolo ai profumi di bosco, saccottini ai carciofi zucchine e zafferano, gnocchi al Sagrantino o alla norcina, malfatti di ortica e Ricotta al tartufo, pappardelle al cinghiale, tagliatelle al ragù, chitarrini all'amatriciana con Pecorino di Norcia, maltagliati di farina integrale con pancetta e cicerchia (tutta la pasta è fatta a mano, conservata mediante abbattimento di temperatura in negativo, e i piatti serviti con olio extravergine di oliva e con Parmigiano scelto 2008). A seguire i secondi: agnello nostrale allo scottadito, petto di pollo al tartufo, ossobuco di Chianina brasato ai funghi di bosco, parmigiana di melanzane, sformato di verdure, torta al testo con prosciutto o pancetta o salsicce o erba, Scamorza al forno con prosciutto o pancetta o salsiccia, selezione di Pecorini di Norcia e miele, maialino alla perugina con

finocchio selvatico, salsicce di produzione propria alla brace, braciola al finocchio selvatico, spiedini di fegato, grigliata mista, tagliata al radicchio o al rosmarino, carne Chianina certificata. Tra i dolci spuma con mandorle caramellate e scaglie di cioccolato, crescionda, torta di Ricotta e cioccolato alla cannella. Alcune delle ricette di Luigi le trovate pubblicate sul nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Oltre al menù sopra elencato, in base alla stagione e ai prodotti che riesce a reperire, Luigi presenta quotidianamente delle proposte del giorno come per esempio piatti a base di porcini freschi (insalate, chitarrini e tagliata) o di tartufo bianco (tagliatelle). Una notazione va fatta poi per l'olio, che è esclusivamente extravergine DOP umbro, mentre la cantina con 50 etichette riesce ad accontentarvi. Una decina di distillati per fine pasto. E per dirvi come sanno accogliere l'ospite ho notato che potete portare con voi anche il vostro cane.

PORANO (TERNI)

Il Boccone del Prete

via Bellini 12/16, 05010 , Tel. 0763 374772

info@ilbocconedelprete.it, www.ilbocconedelprete.it

Coperti: Interni 70; Esterni 20
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Siamo nelle mani del simpatico e professionale Agostino Citti, che accoglie il viandante nella sua bella osteria. Si trova tra i vicoletti del centro di un piccolo borgo, Porano, che è un esempio classico, a pochi chilometri dalla magnificente Orvieto, del dialogo medievale tra centro urbano e campagna. Il locale è estremamente suggestivo, ubicato com'è in cantine del Duecento con pietre a vista e una terrazza panoramica per l'estate. Il servizio in sala è affidato al titolare Agostino e a Marcella, mentre ai fornelli ci sono Riccardo ed Anna Maria. Dopo un antipasto vario a base di prosciutti di scrofa a coltello (stagionati nelle grotte di proprietà), salumi tipici e baffo all'aceto e salvia, si arriva ai primi, fatti a mano e stagionali: tagliatelle con rigaglie d'anatra, o al cinghiale, sfoglia al forno con porcini e tartufo, in alternativa gustose zuppe, come quella di farro e quella alle cipolle di Cannara, o di ceci o di fagioli. Tra i secondi i tradizionali budelluzzi di agnello al finocchietto selvatico, le lumache all'umbra, il coniglio tipico della zona orvietana col finocchietto selvatico (il sabato) e la palomba (piccione selvatico che si caccia in ottobre) alla ghiotta, antica ricetta originaria della vicina città di Amelia. Ma la proposta forte rimane la carne di Chianina, e anche quella di maiale officiata alla brace. Il menù – com'è costume dell'Umbria – subisce spesso variazioni perché è stagionale, come vi abbiamo già sottolineato. Tutti i piatti sono insaporiti da ottimi oli extravergine DOP dell'Umbria. Si

chiude con Vinsanto e tozzetti umbri, zuppa inglese o con un dolce tipico delle feste dell'Umbria, una crema di latte con salse varie in base alla stagione (cioccolata, frutta fresca, menta). Ben scelte le 70 etichette di vino, in prevalenza umbre con una piccola selezione di produzioni nazionali. Oltre alle proposte della carta, c'è un corposo menù degustazione che prevede una teoria di 20 antipasti a 25 euro. Insomma uscirete sazi e soddisfatti

PRECI (PERUGIA)

Al Porcello Felice

località Castelvecchio, 06047 , Tel. 0743 939005, 0743 939084 , Fax 0743 939094

info@ilcollaccio.com, www.ilcollaccio.com

Coperti: Interni 120; Esterni 80
Chiusura: mai
Ferie: 1 ottobre; 31 marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 30 euro

Il menù è sconfinato, anche perché qui la cultura rurale è rimasta attecchita e quindi all'ospite bisogna garantire abbondanza. Più che un ristorante è l'espressione di un vasto complesso turistico che declina strutture per l'accoglienza (camping, agriturismo Il Collaccio ospitato nel casale grande in pietra, dei bungalow, alcuni appartamenti in un'altra colonica, qualche chalet sparso, la vera e propria Locanda del Porcellino) e il Porcello Felice si adegua nella dimensione di cucina per accontentare tutti. C'è però subito da notare che i tre titolari Raffaele Baldoni, Emanuele Amici e Mirco Barbanera hanno fatto del loro complesso un posto molto accogliente, rilassante e in perfetta sintonia con la magia di Preci che fu il borgo medievale della prima scuola chirurgica. Non vi sembri strano, ma i cerusici di Preci divennero abilissimi a curare gli uomini avendo per secoli affettato i maiali! Questa tradizione norcina si perpetua anche qui dove ai fornelli opera come chef Emanuele che fa una cucina territoriale, stagionale, di rivalutazione delle preparazioni contadine. Potete trovare molte suggestioni gastronomiche: antipasto di salumi tipici con Pecorino, insalata di rucola, funghi e Grana con crostini al Mascarpone e salsicce, zuppa di farro o di lenticchie dei Sibillini (Preci è un presidio lungo la Valnerina che porta ai Monti Azzurri), stringozzi con pomodoro, Ricotta salata e finocchietto selvatico, ravioli alle erbette profumate, gnocchi al sugo di cinghiale o al ragù, pennette alla norcina, faraona all'alloro con pancetta, cofanetto di vitello ripieno di funghi e melanzane in salsa di tartufo, trota del Nera al forno. In stagione molti piatti al tartufo e con i funghi. Tra i dessert ancora cifra casalinga con crostate, torte della nonna, ma anche crème brûlée e panna cotta. Queste sono solo alcune delle proposte, ma se non volete affrontare la carta sappiate che c'è un menù degustazione a 25 euro e un menù pizza (sì, c'è anche la pizzeria che sforna delle ottime cresce da gustare con i salumi). Come si addice a un luogo che fa accoglienza, si organizzano serate a tema

sulle ricette popolari: ad esempio grandi polentate con il maiale per contorno. In cantina una quindicina di etichette; il bar propone qualche distillato. In compenso il conto non vi sembrerà mai pesante.

SPELLO (PERUGIA)

La Cantina di Spello

via Cavour 2, 06038 , Tel. e fax 0742 651775

info@lacantinadispello.com, www.lacantinadispello.com

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì; a pranzo, tranne sabato e domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Mi sa che quest'anno se Lucio Dalla legge Il Mangiarozzo mi chiede i diritti d'autore. Sì, perché ritornando alla Cantina di Spello di recente mi è venuto in mente uno spassoso verso di Disperato erotico stomp che dice più o meno così: «A Berlino ci son stato con Bonetti,

era un po' triste e molto grande...». Bene, ricordandomi la prima visita alla Cantina di Spello, che era anche allora comunque un presidio di buonissime cose, e ricamminando la salitella lastricata di quell'incanto di pietre antiche, di esprit d'arte e d'universale sentimento d'armonia che è Spello, per bussare di nuovo alla porta di questo ristorante, come quasi sempre capita in Umbria con il mio sodale di bevute e mangiate, con il mio complice di giochi intellettual-letterari, con il mio alter ego, il coltissimo e curiosissimo avvocato Giovanni Picuti – che ha insistito e non poco perché si rifacesse il sondaggio gastronomico qui – m'è venuto fatto di pensare: "A La Cantina ci sono stato con Giovanni era un po' buia e troppo grande, dopo un poco mi sono rotto torno a casa e...". Ve lo confesso, la prima volta ci andai e ne constatai lo spessore di cultura gastronomica, la cucina ottima, il filologico rispetto dell'ingrediente, ma ebbi una sensazione di spaesamento. Ci son tornato ed è rimasto tutto il buono e se ne è andato tutto il discutibile. Il locale resta austero, ma ora è finalmente caldo. Il servizio è impeccabile, la cucina esatta. Se continua così è destinato a diventare il migliore dell'Umbria. Approfittatene dunque prima che si sveglino anche sui prezzi, che comunque se scegliete molto doviziosamente dalla carta sono border line con il confine che si è dato Il Mangiarozzo. Un po' laboratorio, un po' show room di una cooperativa agricola, un po' luogo di ritrovo. La Cantina di Spello è tutto questo, grazie alla cooperativa che gestisce il ristorante nei nomi di: Efisio Trossa, Luciano Loschi e Paolo Ercolani. Ai fornelli ci sono Valeriano e Fausto (ex "fuochista" dei noti ristoranti Bastiglia e Villa Roncalli), che propongono una cucina preparata con grande cura, che si innesta sul filo della tradizione umbra, che varia secondo stagione e secondo estro degli chef: in menù trovate prosciutto nostrale tagliato a mano, affettati norcini, tartara di Chianina, frittata al tartufo di Norcia, pâté di piccione, raperonzoli al balsamico vecchio,

zuppa di lenticchie di Colfiorito, tagliolini al tartufo nero di Norcia (la pasta è rigorosamente tirata a mano), Fiorentina o tagliata di Chianina, bocconcini di agnello con carciofi, piccione o pollo ruspante alla diavola, verdura campagnola ripassata in padella, cardi in umido. Ma la vera specialità della casa è la carne alla brace, col braciere a vista. Per dessert: coppa di crema di Ricotta al cioccolato o di crema pasticcera e crostate, semifreddo amarena e cioccolato; da segnalare anche la biscotteria. L'atmosfera è informale, non ci sono le tovaglie e il vino si sceglie da una carta con una settantina di etichette, ma anche da una discreta proposta a bicchiere. All'ingresso del locale si possono acquistare i prodotti della cooperativa umbra di loro appartenenza. È di tutta evidenza che, data la progenitura agricola, il menù subisce continue variazioni stagionali. Ma è un'ulteriore garanzia di qualità.

SPOLETO (PERUGIA)

Ristorante Il Capanno

via Torrecola 6, località Acquaiura, 06049 , Tel. 0743 54119 , Fax 0743 225000 , Cell. 335 454543

info@ilcapannoristorante.it, www.ilcapannoristorante.it

Coperti: Interni 80; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 34 - 45 euro
Menu: celiaci; vegetariani

Piglio scommessa che l'Angelina prima o poi fa capolino in sala e capite perché tiene a bacchetta il figlio Mauretto, grande oste e grande maître, grande conoscitore dei prodotti d'eccellenza umbra, la figlia Cristina e Daniela, che sarebbe un'altra di famiglia. Il Capanno è uno di quei ristoranti da provare almeno una volta nella vita. I prezzi sono un po' più alti della media del Mangiarozzo. Ma non formalizzatevi: l'impresa vale molto più della spesa. Si arriva quasi in cima alla Somma, la salita che divide Spoleto da Terni, si piglia per una stradina che s'incunea nel bosco ed eccoci nella radura dove sorge Il Capanno. Sembra un enorme stazzo, sembra un'oasi dei pellegrini e dei mercanti che incessantemente lungo l'antica Flaminia percorrevano questo colle verso Roma. Intorno sentite il bosco, sentite il vento, sentite i profumi di macchia e vedete greggi che pascolano le calvizie di questi colli di sasso. L'interno del locale è accoglientissimo con i muri in pietra, il grande camino che serve anche per fare il piccione allo spiedo, i tavoli ben distanziati. Mauro è uno che ama il suo mestiere e perciò comunica con gli ospiti in maniera affabile e franca. La sua cantina è proverbialmente ricca di grandi rossi. Non dimenticate, se siete qui, di accostare alle carni in griglia un Sagrantino di Marco Caprai: è il complemento perfetto a questa immersione nella dimensione autentica e felice dell'umbritudine, che invece di solito

è una sorta di inquietudine malmostosa verso l'esistenza. La cornucopia di sapori che Il Capanno – menù rigidamente stagionale e altrettanto solidamente tradizionale – vi propone è incentrata sui tartufi e i funghi in stagione, sugli asparagi e le altre erbe spontanee nei mesi del sole. Poi ci sono le carni: dal piccione, al coniglio, al maiale, al cinghiale, alla Chianina. Tutto può finire, in griglia, allo spiedo, in forno. Da accompagnare con le proverbiali patate dell'Angelina. In entrata non mancate il piatto di salumi, i formaggi e la frittatina al tartufo. Vi descrivo un menù della consuetudine: il pasto si apre con la coratella di capretto, con una frittatina strapazzata al tartufo, con salumi come capocollo, salamella, con carne di fegato e filetto di maiale. Passando ai primi, potete scegliere fra le tagliatelle all'anatra, carbonara di asparagi (in stagione), le chitarrine con fave guanciale e Pecorino o le pappardelle con ragù bianco di piccione. Speciali le carni allo spiedo: fegatelli, piccione, vitello, maiale e salsiccia. Oppure saporiti agnello alla cacciatora (rosso, cucinato in casseruola), conigli, polli in padella coi peperoni o al pomodoro, bocconcini di maiale con alloro e bacche di ginepro. E per dessert: semifreddo al pistacchio, millefoglie, crostate, sfogliatine alle mele e tortino di cioccolato. La carta dei vini include 400 etichette, in prevalenza rosse (umbre e toscane), con una buona selezione anche di produzioni internazionali, Champagne e distillati. Buonissima la carta dei distillati. Fate caso alla perizia nella scelta degli extravergine: hanno una buona carta dove spicca quello di Casa Gola, uno dei migliori Moraiolo in purezza di tutto il Centro Italia. E dunque avete capito: una bruschetta fuori ordinanza è quello che vi farà toccare la piena felicità gastronomica. Per fare un total truffle, c'è il menù tartufo a 44 euro. Per i celiaci e i vegetariani si cucina all'impronta, per i bambini ci pensa nonna Angelina. Ci sono anche due camere molto confortevoli, se tornare dalla Somma vi sembra disagevole dopo una cena che non

dimenticherete tanto facilmente.

STRONCONE (TERNI)

Taverna di Porta Nuova

via Porta Nuova 1, 05039 , Tel. 0744 60496 , Fax 0744 607253 , Cell. 348 3381522

Coperti: Interni 50
Chiusura: mercoledì; a pranzo, tranne domenica e festivi e su prenotazione; in estate sabato a pranzo aperti
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Non vi stupite se qui Elisa ed Enzo (compagni nella vita, nella cucina e nella conduzione del locale) vi propongono due menù speciali dai nomi claustrali. Una ragione c'è e ve la spiego appena sotto. Ma ora occupiamoci di queste due particolari proposte gastronomiche: il menù del convento e quello della tradizione del chiostro. Il primo è composto da: antipasto del convento, spaghetti alla chitarra alla Taverna con fagioli salsiccia e funghi, risotto di

farro Ricotta pepe nero e Formaggio di Fossa, tagliata di Chianina con verdure dell'orto gratinate, dolce e caffè e viene offerto a 38 euro. Nel secondo si trovano: piccolo stuzzichino, zuppa di suor Anita servita nella pagnotta (questa ricetta la trovate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), filetto di maiale da latte al finocchietto, patate sotto la cenere all'olio nuovo, dolce e caffè, e questo menù ha un prezzo di 30 euro. Ora vi devo la spiegazione. Il fatto è che questo ristorante, a Stroncone incantevole borgo medievale a una decina di chilometri da Terni, è ricavato dalle cantine di un convento del Quattrocento. Come avete capito in tavola va la cucina umbra di territorio e il menù è comunque stagionale. Tra le altre proposte – oltre a quelle sopraccitate che trovate singolarmente in carta – vi segnaliamo tortino di patate mentuccia timo e pancetta croccante, insalatina di carciofi cimaroli e raponzoli, ovetto al tartufo e focaccia calda, crostone di Scamorza di bufala al guanciale affumicato, ciriole alla ternana, fettuccine ai carciofi e guanciale; e poi ancora carni e Pecorino in griglia, Angus al balsamico, patate e pizza sotto la cenere. Tutto per terminare con dei dessert fatti in casa che si articolano in: semifreddo al torroncino con granella di nocciole Piemonte e salsa di cioccolato bianco, crema Chantilly in pasta sfoglia pere e cacao amaro, zuppa inglese a modo mio, millefoglie di pasta fillo farcita con crema di zabaione. La carta dei vini espone circa un centinaio di etichette con buona rappresentanza umbra affiancata da una lista intelligente di distillati.

TERNI

Oste della Mal’ora

via Tre Archi 5, 05100 , Tel. 0744 406683

oste@ostedellamalora.it, www.ostedellamalora.it

Coperti: Interni 25
Chiusura: domenica; a pranzo
Ferie: luglio e agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Vi potrà capitare di assaggiare anche un piatto dimenticato: la roveja (o roveglia), che è un pisello selvatico che cresce in altura nell’areale umbro-marchigiano. Se ne fanno polente, zuppe, purea, si può consumare anche in tegame quando è fresco. E ha un sapore unico. Questo descrive la cifra gastronomica del minuscolo locale al centro di Terni, nato nel 1997, che è “costruito” intorno all’oste Renzo Franceschini, un uomo poliedrico, eclettico, appassionato come non mai di enogastronomia e soprattutto grande conoscitore di prodotti d’eccellenza non solo umbri, ma anche nazionali. La proposta gastronomica può sintetizzarsi in vino e cucina. Ci si va per bere (benissimo, diremmo noi), mangiare (ancor meglio), scoprire (le mille varietà e i prodotti di nicchia del nostro Stivale) e incontrarsi. L’atmosfera è sempre piacevole, intima, data la quantità esigua dei coperti. In tavola accanto a proposte strettamente umbre – preparate da Alessio Pacetti – troverete: fagiolina

del Trasimeno, salumi locali e non solo come il Pata Negra, il culatello di zibello, il lardo di Colonnata di Venanzio (ottimo), assaggi di ostriche (il giovedì), carpacci di carni e pesce affumicato, carni secche, carne salada, risotto con porcini o con tartufo (in stagione), zuppe di legumi, o di orzo o di farro o ancora di lenticchie (a cena), passata di fave e cicoria, riso Venere, stinco affumicato con il kren senape e crauti, carne alla genovese (piatto napoletano che è un muscolo di manzo fatto bollire almeno 6-8 ore insieme ad un'abbondante quantità di cipolla), timballo di polenta con formaggi e Mozzarelle fresche da Napoli (tutti i mercoledì). Inoltre in carta ci sono una quarantina di formaggi diversi, provenienti da tutto lo Stivale, tra cui degli ottimi Caprini della Capreria Occitana. Importante la selezione dei vini (300 etichette) grazie alla grande competenza dell'oste che è anche un distributore. Inoltre in carta troverete diversi menù da 18 a 25 euro. I dolci poi sono scovati e costruiti con ingredienti di altissimo livello come il tortino di cioccolato che fa Pistocchi, i vari tipi di cioccolato abbinati tra loro o a dolci e frutta. Insomma una proposta varia e gaia, un indirizzo davvero interessante.

Ristorante Tacitus

piazza Tacito 14, 05100 , Tel. 0744 425147

Coperti: Interni 70; Esterni 35
Chiusura: sabato
Ferie: 15 giorni in agosto e nelle festività natalizie
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 35 euro

Locale classico dalla buona cucina, ideale per un pranzo anche d'affari e per farsi un'idea della cucina di Terni che un po' differisce da quella dell'Umbria centrale. Si trova in pieno centro di Terni, proprio in piazza Tacito (da cui il nome) ed è lì da sempre. Una trattoria popolare che rispecchia tutti i canoni della nostra guida: ottimo rapporto qualità/prezzo, cucina tradizionale locale, gestione cortese e – ben venga – familiare affidata ai Calzoni. In cucina troviamo mamma Carla, mentre i figli Andrea e Roberto seguono la sala. Sono due ragazzi "di peso" e fanno subito capire con il loro aspetto che la cucina è buona e abbondante. Specialità umbre secondo stagione e disponibilità del mercato con un menù che varia anche giornalmente; il venerdì si fa pesce. Discreta la carta dei vini che conta circa una cinquantina di etichette quasi tutte umbre.

Trattoria Teresa

vocabolo Mazzelvetta 15, località Piediluco, 05100 , Tel. 0744 368158 , Fax 0744 360006 , Cell. 335 6746610

nobilifrancesco@tiscali.it, www.bellaumbria.net/trattoria-teresa

Coperti: Interni 80; Esterni 20
Chiusura: martedì; mai in agosto
Ferie: 27 dicembre-metà gennaio
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 33 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Vi dovete inerpicare verso le cascate delle Marmore e verso il Lago di Piediluco (lì dove si allena la nostra nazionale di canottaggio perché l'ambiente naturale dà serenità e l'altitudine conferisce ottima ossigenazione). A 2 chilometri circa dalle rive del lago, in uno scenario paesaggistico davvero affascinante c'è la Trattoria Teresa. Che ha una storia di dieci lustri alle spalle e che si è trasformata nel tempo grazie alla lungimiranza e alla costanza di Francesco Nobili, che l'ha resa da piccola osteria dove si andava a bere qualcosa, a spizzicare dopo le passeggiate lacustri, un presidio gourmand. Cosa potete aspettarvi da un posto così? Tre cose fondamentali: cortesia e spontaneità nell'accoglienza, ricette di territorio e stagionali, valorizzazione del pescato di lago e della tradizione di cuocere sul fuoco vivo. Entrando nel locale vedrete infatti il grande braciere che serve ad arrostire carne e pesce. Il menù è ampio, ma anche molto mutevole perché lo chef Sadri Muzlukay, nonostante nome e nazionalità, è attentissimo a rispettare la tradizione e se non ha l'ingrediente giusto (qui si lavora solo pescato fresco, le paste ripiene sono fatte a mano come i dolci, il tartufo che abbonda si trova solo in stagione) toglie il piatto dalla lista. E tuttavia ci sono alcuni must di questa gastronomia: i ravioli di gamberi di fiume e spinaci, i filetti di pesce persico reale su vellutata di verza (queste due ricette le trovate nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), i carbonaretti (serviti a seconda delle dimensioni del pescato sia come antipasto che come secondo) che sono dei persici reali cotti a fiamma viva da fuoco di legno di vite e conditi solo con sale, pepe e olio, a cottura ultimata. Era il pane quotidiano dei pescatori del lago: oggi sono una delizia per il

nostro palato. Spigolando dalla corposa carta si incontrano tra gli antipasti carpaccio di manzo, Scamorza col tartufo, gamberi di fiume in salsa verde, filetti di trota salmonata marinata con bacche di pepe rosa. Tra i primi di pesce vi segnalo strozzapreti verdi con trota e tartufo, tagliolini al profumo di lago. Se la prenotate in anticipo vi fanno anche una gustosa zuppa di pesci di lago. Tra le prime portate di terra sono notevoli i ravioli ripieni di Mozzarella di bufala e patate conditi con leggero pesto alla genovese (non sempre ci sono), le ciriole (fatte con acqua e farina) alla ternana, i tortelli di faraona con scaglie di tartufo, i panzarotti patate e speck, i tortellini al ragù, i tagliolini al tartufo nero della Valnerina (ma qui tutti i piatti a base di tartufo sono una vera specialità). Tra i secondi come vi ho detto trionfa la brace: così potete avere dall'Angus al maiale passando per il vitello, l'agnello e il castrato in griglia ed egualmente tutti i pesci di lago cotti direttamente sulla fiamma. Interessanti i dessert con tiramisù, zuppa inglese, panna cotta. In cantina ci sono una novantina di etichette per lo più umbre. Se non volete scegliere alla carta c'è un menù degustazione di pesce di lago a 29 euro e ci sono anche piatti per celiaci e vegetariani. Di recente Francesco ha messo mano a una consistente ristrutturazione del locale che oggi si presenta ancora più accogliente. Insomma è un buon posto.

TODI (PERUGIA)

Agriturismo I Rossi

frazione Pesciano 42, 06059 , Tel. 075 8947079 , Cell. 334 5023378

info@irossi.com, www.irossi.com

Coperti: Interni 50; Esterni 60
Chiusura: lunedì e martedì in inverno; mai in estate
Ferie: febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

State per capitare in un universo che non è solo gastronomico: è prima di tutto antropologico. Lo capirete tra un attimo. Vi basti sapere che qui siamo in uno dei pezzi di campagna più belli dell'Umbria, che c'è una sentimentale ostinazione a coltivare la terra e a proporre in tavola solo i sapori delle stagioni e della tradizione. E infine che tutto questo s'incarna in un personaggio che ha fatto del mestiere di cuoco, della necessità dell'accoglienza, una passione. Tutto questo ha un nome e un cognome: Carlo Rossi, che a vederlo pare una sorta di santone celtico, capace di dialogare con la natura in maniera ultrasensoriale e di portare in tavola questo suo dialogo con le forze primigenie. Il suo agriturismo è forse uno dei più belli del Centro Italia. Ci lavorano lui e tutta la famiglia. Otto ettari di terra dedicati a produrre quello che alimenta il ristorante (una serra per le orticole, un giardino dei semplici per le aromatiche, i cereali e i legumi a pieno campo, l'uliveta per l'extravergine, il pollaio, la colombaia e la conigliera per le carni bianche), un bellissimo casolare, e poco distanti due torri medievali una delle quali ha anche un

osservatorio astronomico. La sua vocazione di ristoratore nasce proprio dall'agriturismo. «Sì», racconta Carlo, «e l'ho fatto d'accordo con altre quattro aziende di qua. Loro hanno solo l'ospitalità, così io ho fatto il ristorante per tutti e ci scambiamo i clienti e anche i prodotti». Una sorta di cooperativa del buon appetito! Sembra quasi una coop anche la conduzione strettamente familiare del ristorante. In cucina sta Carlo con la figlia Agnese, mentre la signora Annarita e talvolta Andrea, il secondo figlio, si occupano della sala che a dire il vero è spontanea. Era la vecchia stalla dei cavalli: ha mantenuto i travoni del soffitto a capriate ed è arredata con tavoli in massello, tovaglie grezze, mobili in arte povera. Ma l'atmosfera è assolutamente accogliente. Il piacere aumenta quando arrivate al dunque gastronomico. E vediamo questo dunque (che comunque cambia continuamente e quindi non troverete mai gli stessi piatti): baccalà fritto con crema di ceci e rosmarino, nidi di insalata di farro con polipo e frutta fresca, salumi e formaggi strepitosi. E poi tra i primi: tagliatelle alla contadina, tagliolini, gnocchi, strangozzi fatti in casa anche con farina di farro biologico con ragù, alla contadina (guanciale, rucola, pomodorini e Pecorino), all'ortolana (sugo bianco con verdure di stagione biologiche), zuppa di legumi, risotto ai quattro formaggi con coratella di agnello, carbonara. Tra i secondi potete scegliere: tagliata di Chianina alle erbe aromatiche, agnello, grigliate, arrosti, coniglio in padella con peperoni e olive, cosciotto di Cinta Senese in crosta di sale con erbe aromatiche, verdura di stagione e patate farcite, pollo in padella con salsa piccante, piccioni e cacciagione allo spiedo. Inutile dirvi che le farine di farro sono autoprodotte, che le paste e i dolci sono rigorosamente fatti a mano. E a proposito di dolci vi dirò che potete assaggiare ottime crostate, deliziosi tozzetti abbinati al Vinsanto. Se volete provare a ripercorrere il cammino gastronomico di Carlo potete eseguire due suoi piatti: gli gnocchi di patate e farina di farro bio e le tagliatelle di farro

bio. Ce le ha regalate e noi le abbiamo pubblicate nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Inoltre per testimoniare la cultura gastronomica di Carlo vi dirò che ogni inverno qui si fanno delle serate che si chiamano "Vieni a fare il maiale da Rossi". Tradotto: si impara a sporzionare il maiale, si capisce la cultura norcina e si decide tutti insieme quali pezzi di carne mandare in cucina. È una vera festa rurale, ma raffinata. Come la cantina che espone una ventina di etichette, tutte assolutamente consonanti con la gastrosofia di Carlo. O come gli oli umbri con un'accuratissima selezione (compreso l'olio bio di casa) fatta con l'Associazione Sapori da Sapere con la quale organizzano corsi per l'olio ed un corso di avvicinamento al vino. O ancora come la carta dei distillati stilata con l'ANAG. Se non volete scegliere alla carta c'è un menù degustazione (molto completo) a 30 euro, così come ci sono proposte per vegetariani e celiaci e il menù bambini (15 euro). Il resto è un incontro che arricchisce. A chi si presenta con la nostra guida in mano verrà applicato uno sconto del 10% sia sul conto della ristorazione che sull'acquisto dei prodotti aziendali!

Ristorante La Mulinella

località Pontenaia 29, 06059 , Tel. 075 8944779 , Fax 075 8948235

Coperti: Interni 80; Esterni 100
Chiusura: mercoledì
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 30 euro

Scendete da Todi – la magnifica, l'arcigna, la petrosa – lungo la direzione che vi mena per nord-ovest verso le luci di Perugia che sono sì lontane, ma baluginano ancora nella rivalità medievale tra tuderti e etruschi. Vi guida, come un pifferaio magico olfattivo, per circa un chilometro e mezzo dalla città, il profumo di campagna appena fuori la cinta delle mura. Ci dirigiamo verso il ristorante ed eccoci varcare la soglia de La Mulinella, un casolare in pietra con un bell'arco d'entrata e un piccolo timpano che lo sovrasta, cui – purtroppo – l'ISO 9001, la 626 e l'HACCP impongono ammennicoli tecnologici che spuntano dal bel pratino all'inglese. Limitrofe casette da geometri lo comprimono in un contesto microurbano, mentre tutto il resto intorno è oliveta aulente. Ma a parte incombenze burocratiche – che strozzano la nostra ristorazione al pari o forse di più di ogni piccola impresa di questo Paese occhiuto con i deboli e cieco con i forti – e bruttezze edilizie che stanno a Todi come una macchia d'inchiostro starebbe al volto della Monna Lisa, il resto è domestica delizia, che nella nostra ultima visita è andata in crescendo, con un livello qualitativo ancora più marcato. La saletta di un bel giallo ocra è linda e pinta, solidi i tavoli, nette le tovaglie e le posate e pure i bicchieri da vino senza essere luxury sono adeguati alla più che discreta cantina (una cinquantina di etichette) che esalta tutto ciò che l'Umbria in vigna produce. Propone anche qualche limitrofo toscano e – a gusto del cameriere-sommelier- istituzione che vi reciterà a memoria il menù, qua e là inframmezzandolo con il suo pavoneggiarsi di interista felice – alcune etichette nazionali (circa una cinquantina). La cucina è improntata alla più severa territorialità e scandita dai sapori di tradizione. Del resto dovete per forza affacciarvi tra i fornelli a conoscere Irma

Pericolini, la padrona di casa nonché cuoca. È piccolina, paffutina, con due occhi vispissimi e un sorriso largo incorniciato dalla cuffietta che la fa sembrare una fantesca d'antan. E come una nutrice Irma si propone d'accudire il cliente. Guardate quelle mani dure di calori sopportati, di verdure sbucciate, di tegami nettati, eppure sono mani gentili. Ecco, Irma è così anche nei sapori dei piatti: solidi e soavi al tempo stesso. Nella nostra incursione notturna (erano passate le 21,30 quando solitamente in queste trattorie-famiglia il fuoco langue) ha saputo acconciare un antipasto invidiabile: crostini di pâté di fegato, di scorzone e formaggio, di erbe di campo e alici al limone, pan nociato (fatto in casa come tutto ciò che è pasta e pane) in bruschetta con ottimo extravergine, e poi un signor prosciutto (peccato tagliato a macchina) e a volontà salame, capocollo e una scaglia di Pecorino. S'è proseguito con tagliatelle al sugo di papera e tagliolini all'asparago selvatico. Soffermiamoci su questo piatto che era ricco di uovo, di salsiccia sfregolata, di Pecorino dolce amalgamato e dell'amaricante dell'asparago. Sullo spartito della carbonara Irma ha creato una piccola sinfonia rurale saporita e gentile, appunto. Da applauso. Le tagliatelle e tutte le paste servite sono fatte ogni santa mattina con la fatica del mattarello. E si sente perché il sugo impregna, la pasta trattiene, la bocca si riempie. Mica quella roba industrial-lisciona che spesso ammanniscono anche i celebrati locali che piacciono ai guidaroli. Poi pollo in padella morbido e croccante, un assaggio di cinghiale. A chiudere le fragole, il tiramisù e la zuppa inglese sulla quale il mio amico Giovanni ha comunque da ridire perché si picca di essere l'Indiana Jones alla ricerca della crema perfetta perduta. Date retta: era buona. Ce ne siamo andati spendendo in tre 110 euro con due bottiglie di vino: un sorprendente rosso tuderte e il principe dei rossi di Montefalco che sospettiamo sia stato offerto dal produttore, dunque non ha pesato sul conto che ha previsto tre antipasti, due dolci, tre primi e due secondi. Caffè,

orzo, Varnelli, fragole e amicizia ce li hanno offerti. Fin qui l'esperienza diretta, ma dalla carta possiamo raccontare di bocconcini di carne alla ghiotta, di pizza al formaggio (non è la classica pizza, ma una specie di panettone al Pecorino), di fettuccine al tartufo e ai funghi in stagione. E poi – ma bisogna andarci soprattutto in inverno – quando è in funzione non ci si può perdere lo spiedo: il piccione! Dice Lamberto Sposini – che è tuderte d'adozione – che il piccione de La Mulinella non ha rivali. Ovviamente sullo spiedo gira anche – se c'è – selvaggina di penna alternata a crostino di pane e pezzetto di maiale con corredo d'alloro! Mentre gli altri secondi prevedono il cervo in umido, l'arrosto misto, le quagliette, il coniglio ripieno. Sono tutte opzioni legate al tempo e al mercato che compongono il ricettario familiare di Irma, dal quale lei estrae giorno per giorno la proposta da fare all'ospite che se – dopo libagione ed esperienza gastronomica, peraltro felice – non se la sente di ripigliar la strada può sostare nelle tre camere (corredate di frigobar, aria condizionata e altri comfort) proprio di fianco al ristorante.

Ristorante Pizzeria Rosa dei Venti

località Fiore 3/c, 06059 , Tel. 075 8944647; 075 8942118 , Fax 075 8942118 , Cell. 338 8829214

Coperti: Interni 140; Esterni 100
Chiusura: martedì
Ferie: variabili in fine settembre
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 20 - 25 euro

In una frazione di Todi, in aperta campagna ci è stato indicato questo locale dalle dimensioni enormi, ma per niente dispersivo nella cifra gastronomica prodotta. In tavola ci sono i sapori dell'Umbria verace, che tanto piacciono ai nostri segnalatori Giovanni e Lamberto: primo su tutti lo spiedo, che qui ancora potete trovare. E poi la pasta fatta a mano come le tagliatelle al ragù, le fettuccine alla boscaiola, gli gnocchi verdi, la carne alla brace, la selvaggina, il piccione, il cinghiale, la faraona alla leccarda, i pollastri nostrani, l'arista di maiale con aceto balsamico e rucola e i già citati arrosti girati allo spiedo. Dolci fatti in casa e a cena anche pizze al piatto. Locale provvisto di una veranda esterna dove poter mangiare nella bella stagione, ampio parcheggio e area giochi attrezzata per bambini, sempre molto affollato, luogo di ritrovo di molte famiglie di stranieri, inglesi, americani, tedeschi che sanno mangiar bene e che vivono nei paraggi. La gestione è cordiale e familiare ed è affidata ad Antonella Martaro.

Trattoria Cibocchi

S.P. di Pontemartino 67, 06059 , Tel. 075 8945425; 075 8942949

Coperti: Interni 100; Esterni 50
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Anche i grandi chef mangiano casereccio. Se questo è vero in generale, è ancor più vero per il piccolo ristorante a valle del Tempio della Consolazione di Todi, un tempietto anch'esso, ma dell'intingolo e della tradizione culinaria tuderte, che ha fidelizzato la sua clientela grazie alla semplicità e ruralità delle preparazioni. La cucina di Cibocchi ha pasciuto il bambino, poi l'adolescente e poi ancora il giovane Gianfranco Vissani. Il re di Baschi – che è lì a due passi, seguendo il Lago di Corbara – quando si stanca di mangiare le prelibatezze che gli presenta la sua impagabile brigata fa un salto dal suo vecchio amico Everardo, che si siede al suo tavolo e lo scruta mentre mangia. Potrebbe capitarvi di incontrare lo chef stellato mentre affronta l'interminabile antipasto, la schiacciata con la cipolla, gli affettati, i crostini e la porchetta. In Umbria la porchetta si mangia nei baracchini durante le fiere, ma Cibocchi te la porta direttamente a tavola, prima delle paste fatte in casa, del coniglio, del cinghiale al coccio e dell'immancabile verdura ripassata. Everardo guarda il grande chef che fa la scarpetta, dopo aver terminato il pollo alla cacciatora, e sembra che si chieda ancora quale sia il segreto per farsi strada nel mondo della ristorazione. In fin dei conti entrambi provengono dalla stessa zona. Misteri insondabili, ma che potreste tentare di risolvere davanti ad un piatto di tagliatelle al tartufo: decisamente abbondanti, le tagliatelle. Prezzi onestissimi, come i vini di Orvieto e il Grechetto di Todi. D'estate utilizzate la veranda, zanzare – provenienti dalla vicina ansa del Tevere – permettendo.

TREVI (PERUGIA)

Osteria La Vecchia Posta

piazza Mazzini 14, 06039 , Tel. e fax 0742 381690 , Cell. 393 9010099

camerelavecchiaposta@gmail.com

Coperti: Interni 40; Esterni 25
Chiusura: giovedì
Ferie: variabili tra febbraio e marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Qui si viene per tre prodotti buonissimi: l'extravergine, il tartufo (e quando ci sono i funghi) e la selvaggina. Certo trovate anche sfiziose proposte campestri: soprattutto in primavera e in estate. La cucina è perfettamente aderente alla territorialità, allo scorrere dell'anno agrario, alla tradizione. E del resto sarebbe ben difficile per un cuoco non approfittare del molto che dà la campagna attorno a questa città gioiello che è Trevi e non a caso deputata a essere la "capitale" del grande olio umbro. Quando è quello vero, fatto soprattutto da Moraiolo (le altre cultivar sono quelle centroitaliche più diffuse: Leccino e Frantoio), quando è di vera prima spremitura. Ma basta una bruschetta – e qui ne troverete di buonissime – per capire se l'extravergine è davvero quello che deve essere. Il locale si attiene comunque alle regole dell'autenticità. La conduzione familiare affidata al giovane patron Marco e l'ambientazione fascinosa conferiscono intimità all'ambiente. La cucina

officiata anche da mamma Raffaella Esposito e da Denise (fidanzata di Marco) è marcatamente umbra, i suoi ingredienti principali sono l'olio extravergine e il tartufo. Le specialità sono molteplici, tutte stuzzicanti e genuine. Si comincia con frittatina al tartufo, torta al testo con erbe di campo, salumi, prosciutto di montagna, Pecorini semistagionati della Valnerina abbinati a miele e confettura di more. Indimenticabili, fra le bruschette, quella all'olio nuovo non filtrato e quella al pâté di sedano nero di Trevi. Si tratta di una varietà locale di sedano scuro e legnoso, coltivato soltanto in una ristretta zona fra il borgo e il fiume Clitunno, che per diventare bianco e morbido ha bisogno di essere interrato e di una lunga lavorazione che lo rende più raro e costoso di altre varietà. Si trova solo in ottobre, mese in cui Trevi gli dedica anche una sagra. Per primo (le paste sono tirate a mano) strangozzi al tartufo o alla trevana ovvero conditi con pomodoro fresco, basilico e peperoncino, pappardelle al sugo di cinghiale, tagliatelle ai porcini o con fave e Pecorino, zuppa di farro. Da provare anche paglia e fieno al Gorgonzola e sedano nero. Spiedini di fegatelli di maiale, petto di pollo alla crema di funghi porcini, Scamorza al coccio con prosciutto, carpaccio di manzo e filetto di maiale alle cipolle rosse e arance, spezzatino di cinghiale (richiestissimo) e carni varie alla griglia costituiscono validi e corposi secondi. Si chiude con una buona scelta di formaggi o con i dolci della casa. Qualche esempio goloso? Tortino di mele in crema calda, semifreddo alla nocciola e cioccolato bianco fuso, coppa di cialda di pastafrolla con gelato artigianale alla crema e frutti di bosco, pera glassata alla menta al cioccolato fondente e tozzetti alle mandorle serviti con Vinsanto. Non dimenticate di assaggiare – se siete cultori del formaggio – il Pecorino di casa: è ottimo, magari con una fettina di prosciutto giusto. Circa 30 le etichette di vino umbre e altrettante produzioni italiane. Accanto al menù alla carta il cliente può scegliere fra due diversi menù

degustazione: uno da 20 euro (con un antipasto, un primo, un secondo e contorno, escluso bevande) e uno da 29 euro per la stessa quantità di portate, ma con piatti più ricercati. Disponibile anche una dépendance per chi abbia intenzione di fermarsi.

Taverna del Pescatore

via Chiesa Tonda 50, località Pigge, 06039 , Tel. e fax 0742 780920

Coperti: Interni 35; Esterni 60
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 45 euro

Moreno, come gli capita quest'inverno, s'è preso l'ennesima pausa di riflessione. Se ne è andato in giro per il mondo e noi francamente pensavamo di aver perduto un buon riferimento gastronomico nel panorama umbro, e soprattutto la possibilità di frequentare un posto incantevole, visto che la taverna è baciata dalla limpidezza delle acque del Clitunno, che dispone di una sua isoletta nel fiume dove se proprio vi raccomandate potete pigliare un aperitivo sospesi su questo cristallo fuso che vi farà sembrare il romanticismo di Titanic un fumettone, mentre voi starete godendo la pienezza di un sentimento d'amore in un posto unico. Poi Moreno è tornato sui suoi passi e quasi in chiusura di guida siamo riusciti a fargli di nuovo visita. La sua accoglienza è stata da "Be', dove eravamo rimasti?", della serie: non preoccupatevi, si riapre alla grande. E se Moreno ritrova stimoli c'è da giurare che la

cucina ci guadagna. Il menù che abbiamo provato ricalca le precedenti esperienze: assoluta perizia nel trattare i gamberi di fiume, gran piatto di pescato. Poi i tagliolini fatti in casa impastati con farina di pistacchio e conditi con il granchio, i raviolini con ripieno di tartufo serviti con la bottarga, i guazzetti, i brodetti, le zuppe. Tra i secondi doppia proposta di pesce (in griglia) e di carne (sempre in griglia) o la padellata di gamberi di fiume che lascia inebriati. I dessert sono sempre un punto forte con gelati artigianali preparati direttamente da Moreno come quello al gusto fiordilatte ottenuto con il latte di capra, oppure uno spumino ai fichi d'India notevolissimo, e infine una fantastica bavarese con mosto di Sagrantino. I menù degustazione sono confermati a 30 euro, quello ai gamberi di fiume a 40, quello di pesce con esclusione di dessert e bevande. La spesa è più alta del range del Mangiarozzo ma credetemi: una sosta da Moreno Pasquinelli vale davvero un piccolo sacrificio economico. Per la cucina comunque territoriale e stagionale (e lui sta studiando, mi ha confessato, nuovi piatti) e per il luogo. Incantevole.

UMBERTIDE (PERUGIA)

Locanda di Nonna Gelsa

via Caduti di Penetola 30, località Niccone, 06019 , Tel. e fax 075 9410699 , Cell. 349 0846668

info@locandadinonnagelsa.com, www.locandadinonnagelsa.com

Coperti: Interni 70; Esterni 80
Chiusura: martedì
Ferie: 2 settimane tra gennaio e febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani

Un trittico di personalità che hanno in comune l'amore per la loro terra, la capacità di accogliere e il rispetto della cultura gastronomica. Questi sono i fondamenti dell'esistenza della Locanda di Nonna Gelsa, immersa in un contesto rurale assolutamente suggestivo. La trattoria è davvero accogliente: non ha spocchia, ma ha molto ordine e con qualche tocco di eleganza. E ve ne accorgerete appena incontrate la titolare Chiara De Chirico e la sua collega Francesca, che sono deputate a orchestrare la sala e a dare il benvenuto agli ospiti. In cucina operano il marito di Chiara, Marco Pedana, insieme con Simone Cricco, due chef che hanno mano delicata e grande rispetto dell'ingrediente, tant'è che soprattutto in primavera e in estate avrete un sacco di proposte a base di verdura e frutta che si aggiungono ai must della casa: la carne trattata in mille modi ma sempre con rispetto nelle cotture. D'estate alla sala si aggiungono la veranda che dà in giardino e un piccolo parco dove possono giocare i bambini. Piacevole venirci, piacevole mangiarci, con le carni da animali allevati nella zona a completare la rosa dei sapori tradizionali. L'arvoltolo (frittella di acqua e farina con pomodori piccanti) e i crostini di fegatelli danno il benvenuto. Gli antipasti sono vari: c'è quello umbro con frittata al tartufo e crostino con fagiolina del Lago

Trasimeno, vegetariano con verdure di stagione o un tagliere di salumi e formaggi umbri con torta al testo e bruschette miste. Le paste sono tirate a mano; tra i primi vanno segnalati i ravioloni con pesto di rucola e arancia, le pappardelle con le rigaglie di pollo, gli strangozzi al tartufo fresco, le tagliatelle ai porcini. Inoltre si dà ampio spazio alle minestre tipiche del territorio: zuppe di farro e porcini, zuppa di fagioli, di lenticchie e di cicerchie e l'immancabile brodo di carne con cappelletti e passatelli (nel periodo invernale). Per secondo bistecche di Chianina, tagliate, filetti al tartufo o al melograno, arrosto rustico di maiale, coratella d'agnello e coniglio all'arrabbiata. A richiesta, il venerdì, si cucina anche il pesce di mare. Si chiude con il dolce caratteristico del locale, un semifreddo fatto in casa al croccante, cosparso di cioccolata fusa calda. Discreta la cantina curata da Chiara con prevalenza di etichette umbre e toscane, una settantina di proposte equilibrate. E ora si aggiunge anche una piccola selezione di extravergini umbri per dire che qui la qualità è in continuo progresso.

VALLO DI NERA (PERUGIA)

La Locanda del Cacio Re

località I Casali, 06040 , Tel. 0743 617003 , Fax 346 3358298

info@caciore.com, www.caciore.com

Coperti: Interni 70; Esterni 70
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili in gennaio o in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Una coppia di chef, che sono anche i titolari, Paolo e Cinzia Brunelli che hanno deciso di unirsi nella vita, nella comune passione per la cucina, nell'amore per la loro terra. Che rispettano anche nei piatti, dove le stagioni si alternano, la tradizione si afferma, il territorio si sente. Per dare corpo a questo progetto hanno scelto una location davvero suggestiva: di quelle che fanno la differenza dell'Umbria. Antiche architetture, paesaggi ancora di nitida ruralità, ricordanze delle memorie passate. Il ristorante, infatti, fa parte del complesso di San Giovanni Battista ricavato in un casolare del Cinquecento, che comprende anche albergo, cantina ed enoteca con vendita di prodotti di territorio. Già l'esterno è molto curato, con una bella veranda coperta, aiuole, tanto verde. L'insegna è scritta, con tanto di corona, su uno dei lati esterni dell'edificio, a lettere cubitali. Bella anche la sala interna di tono rustico, elegante e classica negli arredi. Se il nome non mente, i formaggi fanno la parte del leone: ne vengono serviti di numerose qualità locali (provate il trionfo di formaggi con 12 tipi dal più leggero al più piccante abbinati a confetture e marmellate). E poi i salumi e i saporiti prosciutti della zona, le paste fatte a mano condite con sughi dai sapori forti, o con il farro, le lenticchie, le trote, le carni alla brace e le tante pietanze profumate con il tartufo. Le preparazioni che escono dalla cucina hanno però qualcosa in più che arricchisce e

rinnova la tradizione: la mano felice e creativa dello chef. Basta leggere il menù che tra le tante proposte e peraltro variabili espone: gamberi di fiume, trota salmonata, caramella di formaggio di alpeggio con tartufo di stagione, carpaccio affumicato di manzo con salsa all'arancio e balsamico di Modena, poi si prosegue con tonnarelli ai carciofi e scaglie di Ricotta salata, strangozzi al tartufo di stagione o alla Cacio Re (salvia, guanciale e Pecorino), ravioli di Ricotta e spinaci con julienne di verdure, ravioli di trota salmonata con asparagi selvatici e Pachino, pappardelle al ragù bianco di lepre, tagliata di manzo alla brace, lombatina di maiale, costine di agnello con veli di lardo di Colonnata, filetto di maiale in salsa di cacio di botte e rombi di polenta grigliata, lombatina di cervo agli aromi. Tra i dessert vi segnalo: croccantino alle mandorle con salsa al cioccolato, e il già citato trionfo di formaggi. Ma potreste anche provare sfogliatine alla crema pasticcera in salsa di frutti di bosco, semifreddo al Moscato di Pantelleria e caramello, fagottino di mele uvette e pinoli su crema inglese, croccantino gelato alle noci e gianduia.

VALLE D'AOSTA

AOSTA

Ristorante Le Pélerin Gourmand

via De Tillier 9/b, 11100 , Tel. e fax 0165 231850

www.lepeleringourmand.it

Coperti: Interni 27
Chiusura: giovedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Se siete pellegrini golosi questa è la vostra casa. La filosofia dei proprietari Erica Gazzola e Christian Alessandrini (lo chef), si basa sull'accoglienza di chi solca queste bellissime montagne alla ricerca del gusto tradizionale valdostano. Il ristorante si trova lungo una delle vie principali del centro storico e vi si accede da una scala in un piccolo cortile; l'ingresso

vi sarà segnalato direttamente dal menù poggiato su un cavalletto di legno. Il locale è modesto, ma ultracentenario: la struttura è del Duecento, la volta della sala è del Cinquecento e le pareti a mattoncini rossi sono interrotte anche da un muro di pietre romane. I tavoli sono pochi: ciò conferisce maggior familiarità, ma consiglia la prenotazione. L'ambientazione è tipica valdostana: sedie in legno intagliato, arredamento moderno e allo stesso tempo accogliente e caloroso, stile tra il rustico e lo chic. Il menù cambia stagionalmente e propone piatti regionali rivisitati con creatività da Christian. In sala, invece, Erica vi accoglierà con affabile cortesia cercando di consigliarvi i piatti del giorno o raccontandovi il menù tipico proposto a 20 euro. Dovete sapere che qui si cucina secondo territorio e secondo stagione. Vi diamo comunque un'idea di quello che potete gustare. Si comincia dagli aperitivi compreso il Pastis de Marseille e quello Pélerin fatto con spumante e sciroppo di Genepì. Tra gli antipasti potete trovare: sformatino di funghi porcini con ragù di gamberetti ed erba cipollina, salumi artigianali valdostani, degustazione di formaggi locali con mostarde fatte in casa, foie gras alle nocciole con pan brioche. Si prosegue con pappardelle alla paprika dolce con ragù di cinghiale, gnocchi alla Fonduta di Fontina, orzo mantecato alla Toma di capra. Le paste sono fatte in casa e sono degne di nota, così come la proposta di piatti unici che comprende: Fonduta di Fontina DOP con crostone di pane, patate lesse e cetriolini sottaceto e Jambon de Bosses, verdure e Tomino grigliati al momento o filetto di manzo alla piastra con verdure grigliate. Per quanto riguarda i secondi vi potete orientare su: petto d'anatra alla lavanda e miele, trippa di vitello in umido con patate, stinco di agnello in panure di erbe aromatiche, filetto di manzo al pepe verde, degustazione di formaggi con mostarde. Molto interessante – come s'addice alla montagna – la proposta dei dessert. Infatti i dolci, anch'essi di fattura artigianale, spaziano dal parfait al

Genepì con miele di abete alla spuma di caffè valdostana (con Grappa), dall'aspic al Moscato e frutti di bosco al semifreddo al Genepì. A parte la scelta del vino, che può contare su una buona selezione con un'ottantina di etichette.

Ristorante Vecchia Aosta

piazza Porte Praetoriane 4, 11100 , Tel. 0165 361186 , Fax 0165 366472 , Cell. 338 7541257

info@vecchiaosta.it, www.vecchiaosta.it

Coperti: Interni 100; Esterni 30
Chiusura: mercoledì
Ferie: 3 settimane a novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Se vi accomodate in questo ristorante dove opera lo chef Danilo Barabani, titolare con Maru Della Torre che si occupa della sala, avrete una quinta scenografica davvero unica. Infatti il locale è praticamente appoggiato alle Porte Praetoriane, costruite nel 25 a.C. dall'Imperatore Augusto come ingresso alla città romana di Augusta Praetoria. La taverna esiste fin dai primi del 1900, quando si chiamava Trattoria Aurora, ed era un importante punto di sosta e ristoro per tutti i viandanti. Le mura romane sono proprietà del Demanio e tutelate dalla Soprintendenza dei Beni Culturali per conto della Regione Valle d'Aosta, ma

si possono in ogni caso vedere anche all'interno del locale, le cui pareti bianche sono interrotte da queste possenti pietre. L'ingresso è davvero suggestivo, le sale sono diverse e disposte su tre piani; l'arredamento è classico misto tradizionale valdostano: pavimenti in legno, soffitti con travi, lunghe e comode panche per alcuni tavoli. D'estate si può godere della bella stagione mangiando nel dehors sulla piazzetta delle Porte. La cucina è quella tipica valdostana, con alcune interessanti variazioni sul tema. Potete scegliere sia piatti di carne che di pesce. Queste sono alcune delle proposte in carta: millefoglie di branzino su finocchi appassiti e uva sultanina; tartare di tonno con erba cipollina e kiwi; ratatouille in cestino di brisé con Fonduta di Fontina; sformato di spinaci su salsa di peperone dolce; mousse di patate con funghi trifolati e uovo barzotto; vitello tonnato alla piemontese; fegato d'oca scottato con marmellata di cipolle e miele, lardo d'Arnad e mocetta con castagne glassate. Tra i primi: crespelle alla valdostana, agnolotti di carne al sugo d'arrosto, polenta alla valdostana, minestrone di verdure. I secondi piatti si articolano invece in: trota salmonata al Blanc de Morgex e aneto, cosciotto d'agnello farcito con lardo e timo, carbonade di manzo con polenta, Fonduta valdostana (tutti i secondi piatti sono serviti con contorni). Molto sfizioso il piatto di formaggi valdostani (regna com'è d'obbligo la Fontina), mentre i dessert si compongono di: flan di cioccolato fondente su vellutata di pere, mela in gabbia con crema inglese, crema di Cogne con le tegole della Valle, torta di limone meringata, semifreddo ai frutti di bosco con salsa di cioccolato bianco. Ci sono inoltre: un menù del mezzogiorno ridotto, quello turistico è proposto a 21 euro, mentre quello del territorio è in carta a 28 euro, tutti bevande escluse. In cantina buona selezione di vini con circa 150 etichette.

Trattoria Praetoria

via Sant'Anselmo 9, 11100 , Tel. 0165 44356 , Fax 0165 362497

praetoria@aliceposta.it

Coperti: Interni 100
Chiusura: mercoledì a cena; giovedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Ebbene sì, Trattoria Praetoria non è stato il suo unico nome: nell'Ottocento era la Locanda del Bue Rosso, conosciuta come sosta per gli intrepidi viaggiatori che cambiavano cavallo prima di valicare le Alpi. Negli anni Trenta invece viene battezzata Locanda Gaia, dal nome della famiglia che gestiva questo punto di ritrovo per amici e abitanti del Borgo Sant'Orso. Il nome odierno viene conferito nel 1989 dagli attuali proprietari, forse per la monumentale vicina Porta Praetoria o forse per omaggiare la città romana fondata nel I secolo a.C. e chiamata Augusta Praetoria Salassorum. Ma la storicità del locale non finisce qui: durante recenti ristrutturazioni sono state rinvenute due lastre in ghisa datate 1681 e 1684 e visibili vicino al banco del bar. L'ambiente rustico e le tovaglie a scacchi suggeriscono da subito la calorosa ospitalità e la cucina tipica da trattoria a conduzione familiare; le sale al piano inferiore hanno volte e muri in pietra, quelle al piano superiore soffitti in legno. In sala

troviamo Ruggero Rigoni, ma ad aspettare le nostre ordinazioni in cucina ci sono la mamma Fernanda Molino e lo chef Ferdinando Quartieri, meglio conosciuto come Nando. E ora cominciamo a mangiare: partiamo da un antipasto di affettati misti valdostani con castagne al miele e torte rustiche. Tra i primi da provare la "vecchia" pasta e fagioli e le famose pappardelle Praetoria, condite con pomodoro salsiccia e funghi; oppure agnolotti di Fonduta, crespelle, penne all'arrabbiata. Ma attenzione a non esagerare: le porzioni sono generose! In ogni caso a seguire i secondi: Fonduta, trippa, carbonade, pollo con peperoni, ossobuco di vitello, arrosto di maiale al latte e di venerdì il merluzzo. Buona la selezione di formaggi tra locali, nazionali e d'Oltralpe. Per i golosi a conclusione c'è la torta di mele fatta in casa con crema inglese e il bonet. In carta la scelta dei vini può cadere tra 100 etichette, per lo più rossi del Piemonte e della Valle d'Aosta; e per i "moderati" c'è l'opzione delle mezze bottiglie o di vini a bicchiere. Alla fine del pasto non può mancare la Grappa.

ARNAD (AOSTA)

Lo Dzerby

località Machaby, 11020 , Tel. e fax 0125 966067 , Cell. 329 2240573

Coperti: Interni 70
Chiusura: lunedì-venerdì; lunedì in agosto
Ferie: novembre-aprile
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 15 - 22 euro

Per chi si chiedesse cos'è lo dzerby, basta andare in questo agriturismo situato tra i boschi in una piccola frazione di Arnad per capirlo. Infatti si vedrà apparire tra le fronde la costruzione tipica valdostana fatta di pietre e legno, che non si discosta dall'arredamento interno molto rustico. Ma le particolarità non finiscono qui: ci si può arrivare solo a piedi, facendo una passeggiata di quasi un chilometro, ma la camminata viene premiata, fidatevi! La famiglia Bonin vi delizierà da subito con le patate lesse con il cotechino, le castagne col Salignun o con il burro fresco, la carbonade, la polenta con il coniglio. Ottima la torta fatta con farina di castagne e noci dalla chef patronesse Sylvie. In sala Fabrizio Baderi, marito di Sylvie, e il suocero Cesarino propongono sempre come degna conclusione un paio di Grappe, una al miele e una classica. In carta a pranzo c'è pure un menù degustazione o se capitate di pomeriggio la possibilità di fare merenda (con soli 9 euro!): se arrivate in orari fuori pasto, non preoccupatevi perché ci penseranno loro a saziarvi con gustose merende a base di formaggi, come Fontina e Salignun, salumi, tra cui non può mancare il lardo di Arnad servito su pane nero col miele, una specialità della zona. Fatta eccezione per le merende, l'importante è ricordarsi di prenotare. In carta troverete lardo e salami, castagne con burro, patata lessa con Salignon e cotechino, zuppa (seuppa grisa), polenta concia o classica con coniglio, formaggi misti e dessert fatti in casa. Carni, polli, ortaggi, frutta e vini

sono di produzione di Dino Bonin; in particolare l'azienda vinicola vanta trent'anni di attività e propone in carta 7 vini tra cui Chardonnay, Petite Arvine e Pinot Noir vinificato in bianco, e rossi di qualità, come Pinot Noir e Arnad Montjovet. Per gli impavidi accanto al locale ci sono anche palestre d'arrampicata, ma vi potete "accontentare" di fare delle belle passeggiate nei boschi.

Osteria L'Arcaden

località Champagnolaz 1, 11020 , Tel. 0125 966928 , Fax 0125 966100; 0125 966891 , Cell. 335 241359

lorenzo.bertolin@libero.it

Coperti: Interni 55; Esterni 40
Chiusura: lunedì; giovedì
Ferie: 2 settimane in giugno; 2 settimane in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 20 euro

Regna ovviamente il lardo, ma qui davvero non potete non sostare. Abbiate la pazienza di cercarlo questo locale che sa di montagna, con begli arredi in legno e atmosfera di intimità, perché è un po' nascosto. Venendo da Bard è situato prima del ponte dell'autostrada sulla destra, e c'è un cartello bianco che lo indica. Un consiglio: prenotate perché è sempre strapieno. La cucina di Lorenzo Bertolin è tutta giocata sui temi del territorio e della

tradizione, con prodotti e ingredienti reperiti a chilometri zero. Tra le specialità, oltre ovviamente al lardo, vi consiglio di assaggiare la minestra di castagne e il bonet come dessert: sono impeccabili. Qui non c'è un menù vero e proprio. Ad esempio quello degustazione viene proposto a 13 euro tutti i giorni e comprende una serie di assaggi di antipasti (salumi, mocetta, lardo, zucchine marinate, peperoni, patate bollite e tre tipi di formaggi e cotechino bollito e Ricotta condita con erbe di montagna), più due minestre: di orzo e castagne. La domenica questo menù cambia, costa un euro in più e si arricchisce di polenta e salsiccia. Per quanto riguarda le altre possibilità di degustazione avrete ottimi sottoli, Tomini valdostani, peperoni con acciughe, un invidiabile tagliere di formaggi da accompagnare a pani squisiti. Si finisce con torte valdostane e con il Verde, un liquore d'erbe davvero indimenticabile. La cantina è limitata a 6 etichette di zona.

CHATILLON (AOSTA)

Osteria Numero Uno

via Menabreaz 87, 11024 , Tel. e fax 0166 61334 , Cell. 349 5286675

info@osterianumerouno.com, www.osterianumerouno.com

Coperti: Interni 35
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: 1 settimana in giugno; 2 settimane in novembre
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 25 - 35 euro

È una tappa gourmand davvero deliziosa. Il locale è piccolo piccolo: solo sette tavoli, e vi conviene prenotare. La segnalazione ci arriva da una nostra cara amica aostana che ha tenuto a sottolineare: «Guarda che qui fanno cucina vera di campagna. Cose fresche e buonissime». Giudizio confermato. A gestirlo è Ornella Corsi che sta in cucina e prepara specialità secondo stagione e disponibilità del mercato. Il ristorante è ubicato a pochi metri dalla rotonda per Breuil Cervinia e si fregia anche del contrassegno "Saveurs du Val d'Aoste". Il menù più richiesto è solitamente composto dal tris di antipasti (davvero di livello!), un primo e/o un secondo, il dolce; non a caso è abitudine consolidata venire qui e assaggiare uno dei piatti "del giorno" legati alla stagionalità e al mercato (come già accennato). Ma andiamo a scrutare il menù: si comincia con gli squisiti salumi di Valle: lardo di Arnad, prosciutto, motzetta (carne di camoscio essiccata), il copioso tris di antipasti, e poi tanta Fontina e in stagione castagne. Dalla cucina estiva si può apprezzare tagliolino del sole con erba cipollina limone panna, raviolo di magro con acetosella, davvero squisiti. La selezione dei formaggi è invidiabile, ci sono poi dei secondi di carne che esplorano l'universo gastronomico aostano; su prenotazione è anche possibile assaggiare la carbonada o i piatti a base di selvaggina. Per gruppi numerosi (sopra le 10 persone) propongono un menù fatto di quattro antipasti, assaggi di primi, assaggi di secondi, dolce e caffè. A proposito dei dolci,

le torte sono tutte fresche e sfruttano burro, frutti di bosco, latte e uova di giornata e vengono lavorate in casa come le paste. La cantina è limitata alle sole etichette di Valle (circa 6), ma è un buon bere.

COGNE (AOSTA)

La Brasserie du Bon Bec

rue Bourgeois 72, 11012 , Tel. 0165 74825 , Fax 0165 749192

info@hotelbellevue.it, www.hotelbellevue.it

Coperti: Interni 45
Chiusura: lunedì in bassa stagione
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

È tutta la famiglia Jeantet-Roullet ad essere coinvolta nella gestione del locale: Laura Roullet – alla quarta generazione di una famiglia di ristoratori e albergatori – accoglie principalmente gli ospiti presso l'hotel Bellevue (a 100 metri) ma supervisiona anche la

Brasserie e il Bar à Fromage restaurant de montagne dal quale abbiamo ricevuto la ricetta della favô, uno dei pochissimi piatti di montagna a base di pasta, che troverete nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Basta questo a definire la passione che ci mettono nel ricercare i piatti antichi di valle sapientemente acconciati in cucina (quella della Brasserie) dallo chef Ivan Spadaro. Il ristorante si trova sulla piazza di Cogne: ambiente interamente in legno, smorzato da tendaggi a scacchi bianchi e rossi che conferiscono rusticità e tradizionalità; alle pareti quadri e cimeli della Valle d'Aosta rurale. I piatti sono quelli tipici della montagna valdostana, serviti in un'atmosfera di inizio Novecento, esattamente l'epoca a cui risale l'edificio. Ma la vera curiosità è un'altra: verrete ricevuti da Rossella Troilo – che ormai da 54 anni accoglie il viandante ed è la responsabile della brasserie – ma soprattutto verrete "coccolati" dal personale vestito in costume tradizionale. Come piatti forti della tradizione trovate la pierrade (un misto di carni e verdure con salse e patate fritte), la braserade (un pasto completo formato da salumi caldi, formaggio, patate e crêpe suzette; il tutto cotto sul braciere o sulla piastra), la tartiflette (patate passate in padella, formaggio Reblochon, pancetta affumicata e cipolle fritte), la frecachà (carne di vitello sotto sale con patate e cipolle saltate in padella), la fondue chinoise (carne di manzo da cuocere nel brodo accompagnata con salse e patate fritte; poi nel brodo concentrato viene servito riso bollito e un tuorlo d'uovo) e la buonissima crema di Cogne. Alla Brasserie non si fanno particolari fondue, ma se proprio ne avete voglia il Bar à Fromage in rue Grand Paradis, offre fondue maison, raclette e un'ottima fondue alla bourguignonne. Questo è un locale tipico aperto cinque anni fa ed è arredato come un'antica casera: un enorme camino e tanti oggetti che ricordano l'antica produzione del formaggio. Tornando alla Brasserie, tra gli antipasti una buona assiette, ovvero selezione di salumi

valdostani con mocetta, tetet boudeun, salsiccia, salame e lardo, burro e castagne e poi flan di zucca, carpaccio di trota, Camembert fritto. Come opzione, gustose sono le insalate: insalata Bon Bec con carne lessa di vitello, patate tiepide, anelli di cipolla, pomodorini e insalata verde condita con vinaigrette all'aceto di mele; insalata mocetta e patate, insalata caprese e la salade Berger. Tra i primi polenta valdostana con Fontina e burro nocciola, tortino di riso Basmati con verdurine e salsa di soia, tajarin di Alfieri, pasta fresca su Fonduta di Toma e spinacini, tortellini di prosciutto crudo burro e salvia, antica minestra di orzo e legumi. Per secondo sottofiletto di Angus irlandese alla griglia e patate saltate, trota di Lillaz al forno e patate lesse, verdure alla griglia con Tomino di Roccaverano al forno. In chiusura la già citata crema di Cogne, il colonnello (sorbetto al limone e Vodka), il sorbetto alla mela verde e Calvados, l'ananas al Maraschino, la crêpe al Grand Marnier, la Fonduta di cioccolato (da ordinare però a inizio pasto). La carta dei vini comprende oltre 160 etichette con scelte anche a bicchiere; per il dopo pasto c'è la grolla nel caratteristico contenitore fatto con Grappa, aromi segreti e tanto fuoco, oppure si può optare per l'assenzio servito secondo l'antica ricetta di inizio '900 o ancora gli infusi fatti in casa alla menta, alla liquirizia, all'anice stellato, al tiglio, alla malva, al finocchio, ai frutti e bacche rossi e alla camomilla.

Lou Tchappe'

località Lillaz, 11012 , Tel. e fax 0165 749291; 0165 74379

Coperti: Interni 50; Esterni 20

Chiusura: lunedì, tranne in luglio e agosto
Ferie: maggio-metà giugno; variabili tra ottobre e novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 27 euro

Giuseppe Artini, chef patron, e sua moglie Daniela ci aprono le porte per una cucina semplice, ma sicuramente valdostana di qualità. Si può mangiare sia dentro lo chalet di montagna sia all'esterno nella bella stagione. A placare la fame ci sono gli antipasti a base di lardo e mocetta, prosciutto di Bosses con castagne o prosciutto di cinghiale. Come specialità da assaggiare l'orzetto ai porcini (ma tutti i piatti a base di funghi sono ottimi!), gli gnocchetti di castagne, i canederli con burro e salvia, la buonissima soça, un pasticcio di carne salada, cavolo, patate e Fontina. Continuando verso i secondi, filetto di trota aromatizzato alle erbe di piastra e scaloppa alla valdostana impanata con prosciutto e Fontina. Dulcis in fundo strudel di mele, crema di Cogne con tegole, panna cotta e gelato, subito dopo bagnato da un grappino a scelta tra 50 produzioni. In carta circa 130 etichette di vino tra regionali e nazionali e un menù lavoro – a pranzo dal lunedì al venerdì – a 13 euro.

Ristorante Taverna Chambres Lou Ressignon

rue Mines de Cogne 22, 11012 , Tel. 0165 74034 , Fax 0165 749460 , Cell. 335 6145083

info@louressignon.it, www.louressignon.it

Coperti: Interni 75

Chiusura: lunedì a cena e martedì, tranne in luglio e agosto
Ferie: maggio; novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Quando si entra nella Taverna Lou Ressignon si capisce il vero senso della parola "familiare". Interni, soffitti e pavimenti tutti in legno; atmosfera calda e ospitale, forse per merito del grande camino o forse per la gentile accoglienza della famiglia Allera. Fu Arturo, maestro di sci e restauratore, con sua sorella Elda, ad aprire questo locale nel 1966; oggi la tradizione è portata avanti dai fratelli Elisabetta e Davide, quest'ultimo anche chef, che si occupa di variare il menù stagionalmente. La cucina tipica del luogo si esprime nelle squisite fondute alla valdostana o alla bourguignonne, nei secondi come grigliate di carne, filetti, capocollo di maiale, würstel, trota salmonata di Lillaz, verdure alla griglia. Ma andiamo per gradi: per antipasto si consigliano assiette di salumi valdostani con Toma e Fontina, trota affumicata, carne cruda alla gressonara, carpaccio di sottofiletto marinato con scaglie di Parmigiano, insalatina rustica vegetariana, speck d'oca su misticanza con vinaigrette alla senape. Tra i primi, tutti rigorosamente fatti in casa, meritano le tagliatelle della casa alla Ressignon, la polenta alla valdostana, la seupetta alla cogneintze o quella alla valpellineintze, le crespelline, gli gnocchetti di patate con spinaci su Fonduta di Parmigiano. Per secondo carbonada e polenta rustica, sella d'agnello al forno in crosta di pane con salsa al vino rosso, guancia di manzo brasata. Tra i dessert semifreddo al Moscato e croccante con salsa di gianduia, crema di Cogne con tegole, tarte Tatin di mele con gelato alla panna e la squisita île flottante. In alternativa c'è la selezione dei formaggi, davvero

interessante. Da bere oltre 200 etichette di vino. A conclusione uno tra i tanti caffè della selezione, da quello irlandese a quello valdostano, da bere nella grolla, e una tipica Grappa. Bella notizia per i celiaci: molti piatti sono preparati senza glutine; avviso invece per tutti: è possibile pernottare in una delle cinque camere nella locanda di famiglia.

COURMAYEUR (AOSTA)

Baita Ermitage

località Ermitage 7, 11013 , Tel. 0165 844351

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: mercoledì, tranne in luglio e agosto
Ferie: giungo; novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Che ci andiate in inverno per sfruttare alcuni dei più suggestivi campi da sci del mondo, o in estate per godere di un paesaggio alpino di assoluta bellezza, non potete non commuovervi di fronte al fascino della natura che si gode qui all'Ermitage. È un luogo mitico per tutti

coloro che conoscono Courmayeur. E il fatto che la baita prenda lo stesso nome dice immediatamente in quale contesto vi troverete a gustare una cucina totalmente valligiana. Piero Savoye sarà lietissimo di farvi provare alcune specialità come: insalata di mele affettate con sedano rapa maionese e noci, zuppa fatta con pane nero spinaci brodo di carne gratinata al forno con la Fontina, polente, umidi di stagione, coniglio, funghi, carbonada e in stagione anche selvaggina, sempre con la polenta; per chiudere il pasto uno squisito connubio: lamponi caldi con il gelato. La cantina espone alcune etichette regionali, circa una quindicina, ma molto ben fornita è la carta dei distillati.

BarRistorante La Grolla

via Peindeint 8, località Val Veny, 11013 , Tel. 0165 869095 , Fax 0165 897687 , Cell. 338 4265695

ristorantelagrolla@tiscali.it, www.lagrolla.it

Coperti: Interni 120; Esterni 70
Chiusura: mai
Ferie: variabili da aprile-30 giugno; variabili in ottobre-dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

D’inverno siete praticamente in mezzo alle piste, d’estate in una quinta scenografica di montagna che profuma di assoluta natura. La Grolla è una solida casa in stile valdostano: la

sala è ampia, luminosa, con il soffitto a capriate di legno, i bei tavoli in abete e le seggiole in plexiglass che rischiarano ancora di più l'ambiente. È in questo contesto che vi accoglierà Ephrem Truchet (la famiglia gestisce La Grolla sin dal 1973) e sua moglie Elena Gialdrone per proporvi – tra le tante altre portate – riso alla valdostana, ravioli della casa al burro e salvia, gnocchi con Fonduta ed erbe aromatiche, scaloppa alla valdostana, tagliata di filetto all'aceto balsamico e rucola, polenta e cervo, carbonada. Inoltre Francesco Onidi, che è l'artefice di tutte queste prelibatezze, in stagione prepara pure porcini alla griglia o fritti. Ottimi i dessert tra cui delle squisite meringhe con panna e cioccolata calda. La cantina conta su una settantina di etichette per lo più regionali. Buonissima la proposta di distillati. Il servizio è davvero affabile. Una sosta di gusto.

Il Ristorantino

piazzale Funivia Val Veny, S.S. 26, 39, frazione Entreves, 11013 , Tel. 0165 89214 , Fax 0165 897956

alessandra.decicco@virgilio.it

Coperti: Interni 70; Esterni 50
Chiusura: domenica in bassa stagione
Ferie: novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 43 euro

Dalle montagne della Sila a quelle aostane per portare avanti la cultura della gastronomia del territorio e delle stagioni. Questo è il percorso di Pietro De Cicco detto Peter, che, nato in Calabria, da quasi trent'anni è arrivato qua per gestire questo locale rustico e insieme elegante che si trova sul piazzale di una funivia a 1300 metri d'altitudine e offre un menù regionale dove spiccano piatti tradizionali come la fondue bourguignonne, la fondue chinoise o alla valdostana, la polenta alla valdostana con funghi salsiccia, i bocconcini con funghi. Per antipasto salumi, mocetta, lardo e formaggi della Valle. Nel menù di Peter però figurano anche piatti che risentono in qualche maniera delle origini meridionali dello chef, come la pasta con broccoli e salsiccia, la pasta primavera con verdurine fresche saltate con zafferano rucolina e pomodorino, la pasta rustica con trevisana, funghetti e salsiccia. Ma per i "puristi" il menù prevede anche la pasta Valle (mantecata con Fonduta valdostana e crema di porcini al tartufo) o quella condita col ragù di capriolo, la pierrade a base di sottofiletto di manzo cui si aggiungono, a seconda dei gusti, lonza di maiale, salsicce e pancetta affumicata che il cliente stesso deve cuocere sulla piastra rovente portata al tavolo. I dolci sono tutti fatti in casa, dal budino alle castagne alla crème caramel, dalla panna cotta ai semifreddi. Da non perdere le crostate di mirtilli e di mele in estate-autunno e quelle alle noci e di Ricotta in inverno. Il rapporto qualità/prezzo è buono: pensate solo che a pranzo c'è un menù turistico a 15 euro per un primo, un secondo, un quarto di vino, acqua e caffè! Un'ultima nota per la pizza: Peter sostiene che l'impasto particolare la rende unica. Provare per credere! La cantina include tutti i vini della Valle, una ventina di etichette, la linea completa di una buona selezione piemontese e un vino alla spina bianco e rosso; in più troverete 9 etichette di distillati da monovitigni tutti valdostani.

ETROUBLES (AOSTA)

Restaurant De La Croix Blanche

S.N. Gran San Bernardo 10, 11014 , Tel. 0165 78238 , Fax 0165 78219

croix.blanche@libero.it

Coperti: Interni 120; Esterni 120
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: 3 settimane dopo Pasqua e a novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Entrando in questo ristorante, che ha lo stile del rifugio e la cifra gastronomica della tavola d'autore, sarete colpiti dalla losa. Volete sapere cos'è? È la grande pietra che sta proprio in mezzo alla sala e sulla quale vengono cotte le carni e le verdure. È affiancata da una griglia per i piatti che richiedono fuoco più vivo. Avete dunque capito che qui si mangiano soprattutto piatti "a fuoco". A eseguirli è lo chef Massimo Cimiero, mentre il patron Mauro Bertin s'incarica dell'accoglienza. Oltre alle carni (anche di selvaggina) e alle verdure e frutta in griglia cotti su questa pietra, avrete ottimi antipasti come l'antipasto al carro (un

piatto), il prosciutto crudo nostrano, la mocetta della Couba Freida, il carpaccio di sanato, il prosciutto crudo nostrano con melone e mocetta, il Jambon de Bosses DOP. E poi spaghetti al pomodoro o pennette al pizzico, lasagne maison gratinate, zuppa di verdure, caserecce al pesto genovese, polenta alla valdostana al forno, zuppa di pane, ravioli di Ricotta, riso ai formaggi Croix Blanche, fiocchetti di spinaci mille gusti, crespelle gratinate alla valdostana, pappardelle ai funghi, trittico di tre paste con tre sughi. Seguono i secondi: arrosto di vitello al forno, scaloppine al vino bianco, cotoletta alla valdostana, cervo in salmì, vitello da latte in civet, bocconcini di filetto all'aceto balsamico, filetto di manzo in salsa ai funghi, scaloppine al vino bianco e i già citati secondi alla losa e alla griglia: salsiccette arrotolate, paillard di vitellino, quagliette, entrecôte di manzo, gran misto del piatto di pietra (tutti i piatti alla griglia sono comprensivi di contorno grill). Dulcis in fundo sorbetto frullato, torte, gelati affogati al caffè o al liquore o in alternativa formaggi misti al carrello. La cantina è imponente e scoprirete tra le 400 proposte sicuramente il giusto abbinamento al vostro piatto o la bottiglia da portare a casa. C'è anche una selezione di distillati. Il venerdì e il sabato sera troverete il piano bar nella sala adiacente. Inoltre per soddisfare le diverse esigenze Mauro propone: un menù turistico a 20 euro, il menù petit degustation a 22 euro, il menù gastronomico valdostano a 38 euro, quello gastronomico della casa a 40 euro e ancora quello gastronomico chateau a 42 euro. Per chi si presenterà con la nostra guida in mano ci sarà uno sconto (a partire da almeno 10 persone) del 5% sui menù e del 10% sulla carta!

FÉNIS (AOSTA)

Agriturismo Le Bonheur

frazione Chez Croiset 53/a, 11020 , Tel. 0165 764117

info@agriturismo-lebonheur.com, www.agriturismo-lebonheur.com

Coperti: Interni 50; Esterni 10
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Lella Voyat conduce la sua cucina con grande attenzione alle ricette di tradizione e alla stagionalità. Del resto, poiché questa è la tavola di un grazioso agriturismo posto al centro di un'azienda agricola che si dedica alle coltivazioni più classiche aostane, è scontato che nei piatti finiscano buona parte dei prodotti di questa terra. La sala del ristorante è in stile montanaro: leggiadramente ingombra di oggetti di uso quotidiano, di testimonianze della

civiltà rurale. La stessa che si sente nelle portate; il menù è fisso a 30 euro e comprende sette antipasti, due primi, un secondo con contorno, dolce, bevande incluse. D'inverno le specialità sono le patate di montagna con il cotechino, d'estate diventano i Tomini con le verdure e la profumatissima selezione di formaggi. Tra le altre proposte gastronomiche di alto livello: tagliere di salumi e formaggi aziendali, polenta carbonade, quiche di verdure, Fonduta, crêpe e agnolotti della casa, zuppa alla valdostana, frittelle di mele. Con tutte le verdure a disposizione offrono un menù vegetariano a 30 euro e c'è attenzione per i celiaci; inoltre sono presenti menù per bambini a 12 euro, per gruppi superiori alle 20 persone a 27 euro comprensivo di autista e accompagnatore. In cantina troverete una decina di vini valdostani della Cave des Onze Communes e Cave de Donnas, oltre a qualche liquore d'infuso davvero da tenere in conto. Abbiate la pazienza di scovarlo questo ritrovo perché dovete salire un po' dall'altopiano di Nus (c'è il casello autostradale) verso Fénis, e poi arrampicarvi seguendo i cartelli per una strada di montagna. Ma ne vale la pena.

ISSOGNE (AOSTA)

Ristorante Al Maniero

frazione Pied de Ville 58, 11020 , Tel. e fax 0125 929219

info@ristorantealmaniero.it, www.ristorantealmaniero.it

Coperti: Interni 80; Esterni 45
Chiusura: lunedì, tranne festività e in agosto
Ferie: ultime 2 settimane di giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Di recente hanno messo mano di nuovo alla "casa". Ampliato le camere (sono sei), ristrutturato la sala ristorante che ora ha anche un bel camino. Non vi sarà difficile individuare Al Maniero perché è una candida villetta d'alpeggio. La trattoria esiste dagli anni Sessanta, ma è dal 1984 che Giovanni Paladini ed Emanuela la gestiscono. L'ambiente è molto accogliente, forse grazie ai colori caldi dell'arredo e al soffitto in legno oppure al caminetto acceso con le poltrone di fronte, dove far accomodare gli ospiti nel freddo inverno. In estate potete godere un suggestivo panorama dalla terrazza dove vi saranno serviti i pasti. Ma chiedete il tavolo esterno all'atto della prenotazione. Giovanni è lo chef e la sua passione per la cucina viene riversata interamente nelle pietanze. Il suo menù degustazione tipico valdostano a 22 euro ci propone (secondo stagione e disponibilità del mercato, quindi variabilissimo) come antipasti il lardo di Arnad, la mocetta e la coppa al ginepro; come primi la zuppa valpellinentze e gli gnocchi con Fonduta; a seguire la carbonada con polenta e in chiusura la ventennale torta di mele meringata servita calda. E ancora potete assaggiare i tortelli di zucca, il carpaccio caldo con rucola, l'agnello alle erbe profumate. Tra i dolci: piatta d'Issogne, gelato, mousse al cioccolato. Se scegliete alla carta dovete sapere che il menù segue le stagioni: in estate si trovano molti piatti a base di

verdure dell'orto di famiglia. In cantina ci sono oltre 100 bottiglie con folta rappresentanza della migliore produzione regionale. Per concludere degnamente il pasto una Grappa a scelta tra una ventina di opzioni.

PONTBOSET (AOSTA)

Le Moulin des Aravis

frazione Savin 55, 11020 , Tel. 0125 809831 , Cell. 329 8013184

lemoulin@libero.it, www.valledichamporcher.it/lemoulin.htm

Coperti: Interni 50
Chiusura: a pranzo in luglio e agosto, tranne la domenica; in inverno aperti solo nei weekend
Ferie: terza settimana di giugno; prime 2 settimane di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 26 euro

Siamo nell'incanto della Val d'Ayasse e questo delizioso agriturismo, nato dalla ristrutturazione di una cinquecentesca azienda agricola, è proprio sulle rive del torrente, in

un punto focale della valle, a poca distanza dal bellissimo Castello di Bard. Il mulino a pietra sfrutta ancora la forza delle acque per produrre le farine con i cereali aziendali. E quasi tutto quello che finisce in tavola è prodotto nei campi di famiglia. A gestire la struttura sono Jean Claude (lo chef) e papà Mauro Gontier (il titolare), che si incarica anche di far accomodare gli ospiti e di illustrare il menù. Che è stagionale, fisso a 26 euro e totalmente aderente alla tradizione. Tra le specialità di punta della cucina di Jean Claude ci sono castagne col burro, risotto funghi e mirtilli, minestra di ortiche, insalata dei monti, cavolo rosso glassato alla mela Renetta con cotechino, gnocchetti di castagne con Fonduta al Bleu d'Aoste, arrosto di maiale al latte, coniglio alla lavanda. Di particolare immediatezza i dolci di tradizione valdostana con bavarese alla melissa con salsa ai frutti rossi, torta di lamponi e mirtilli, frutti di bosco freschi con panna montata. In cantina pochissime etichette (circa sei) delle migliori aziende regionali. A fine pasto vi raccomando di assaggiare i loro digestivi casalinghi: mirtilli con la Grappa e liquore all'infuso di melissa. Sentirete i profumi della montagna. Il menù che come accennato è fisso e proposto a 26 euro, vini esclusi, può comprendere: cinque assaggi di antipasto, due primi (un risotto e una minestra), un secondo di carne (ad esempio per pranzo potete trovare polenta e spezzatino), un piatto di formaggi, il dolce, il caffè e la tisana. Perché qui l'ospite è prima di tutto un amico. Attenzione però perché la prenotazione è obbligatoria.

SAINT-PIERRE (AOSTA)

Vetan

frazione Vetan Dessous 77, 11010 , Tel. 0165 908830 , Fax 0165 908228

Coperti: Interni 70; Esterni 20
Chiusura: martedì, tranne in alta stagione
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

La fama l'ha preceduto! Infatti il Vetan è stato anche ospite al programma televisivo della RAI La prova del cuoco. Ma attenzione a chi soffre di vertigini ad arrivare fin quassù perché il locale è a 1700 metri di altezza, con le montagne che gli fanno da contorno. Questo paradiso è da sempre proprietà della famiglia Mont Rosset: mamma Elida è nata nella trattoria e ha la più antica licenza di ristorazione del suo Comune. La cucina, affidata alla figlia patronesse Antonella Mont Rosset, è tradizionale e soprattutto stagionale poiché si utilizzano prodotti a chilometri zero o addirittura di produzione propria; le sue ricette, tramandate dalla nonna e dalla mamma, sono il tesoro di famiglia e continua a riproporle tuttora nel menù. Potrete gustare tra gli antipasti il lardo con le castagne, le zucchine in carpione, le lenticchie alla provenzale, le frittelle di fiori di zucchina; e poi la zuppa col pane o quella valdostana, il riso della nonna con porri patate fagioli e Fontina, la minestra d'orzo, la tipica polenta concia con lo spezzatino, la carbonade, la Fonduta, la peperonata e le salsiccette; solo su richiesta la selvaggina. Verdure e frutta gentilmente fornite dall'orto

di Antonella. Tra i dolci specialità indiscussa è la torta di mele Renette o la bavarese alle prugne o alle pesche. Da bere vino sfuso della casa o 30 etichette di vino rigorosamente locale e una discreta scelta di Grappe. Provate i fiori di sambuco: si bevono con l'acqua e hanno una notevole proprietà dissetante. Il locale ha una taverna, un tempo stalla, una sala superiore e una terrazza affacciata sulle Alpi per la stagione calda. Accanto, a disposizione dei clienti, un bell'agriturismo. Prenotazione obbligatoria sia per l'agriturismo sia per il ristorante.

SAINT-VINCENT (AOSTA)

Albergo Ristorante Locanda Le Terme

viale IV Novembre 105, 11027 , Tel. e fax 0166 511520 , Cell. 348 5623518

locandaleterme@tiscali.it

Coperti: Interni 35; Esterni 35
Chiusura: mercoledì; a pranzo dal lunedì al giovedì, tranne in luglio e agosto
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 25 - 30 euro

Non vi sembri fuori contesto: qui si viene soprattutto per mangiare pesce! La cucina di Marta Cappello, che ha evidenti influssi piemontesi nei piatti di carne anche se rispetta molto la filologia gastronomica di Valle, è più orientata sul mare. E infatti Ugo Loschi – il patron – ha predisposto due menù: uno di terra a 25 euro e uno di pescato a 30 euro. Entrambi sono molto variabili: il primo legato alla stagionalità, il secondo legato a ciò che offre il mare. La struttura è di sobria eleganza e confortevole, il servizio gentile. Tra le proposte gastronomiche avrete: pappardelle al capriolo, piovra e patate, tagliata di carne e di tonno, zuppetta di pesce, torta di mele. La cantina offre una ventina di opzioni. Fatevi però portare la lista dei dessert perché cambiano in continuazione. Talvolta si organizzano serate gastronomiche a tema.

Osteria La Rosa Bianca

via Chanoux 38/40, 11027 , Tel. e fax 0166 512691 , Cell. 348 7675531

osteriarosabianca@gmail.com, www.osterialarosabianca.it

Coperti: Interni 45; Esterni 20
Chiusura: giovedì
Ferie: 15 giorni in settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro

La saletta è moderna, ma ha un bellissimo pavimento in graniglia a scacchi avana e rossi. I tavoli sono ben distanziati con i toni del giallo e del blu che richiamano quelli delle pareti. Il locale si trova in pieno centro di Saint-Vincent con alcuni tavoli esposti sulla via nella bella stagione. All'interno quadri, bottiglie, pentole di rame appese alle pareti e luci soffuse per creare una calda atmosfera d'accoglienza. Lo chef patron Guido Amato crea un menù che si articola in due parti: la prima con antipasti, primi e secondi piatti di stagione, la seconda con i piatti della tradizione valdostana e più un menù degustazione valdostano a 35 euro. Daniela è una perfetta "padrona di casa". Ma andiamo a guardare in dettaglio cosa si mangia. Tra gli antipasti: lardo di Arnad con castagne al miele di acacia, mocetta all'aceto di mele con valeriana e scaglie di Parmigiano, antipasto di salumi tipici valdostani (lardo di Arnad, mocetta, coppa al ginepro, salamini misti), vol au vent con Fonduta, Toma della Valle stagionata con miele di castagno, assortimento di formaggi valdostani, Bleu d'Aoste con marmellata di cipolle di Tropea; seguono i primi: tagliatelle al ragù di cervo, ravioli di carne al ragù di cinghiale, gnocchi della casa di patate al Bleu d'Aoste, gnocchi di patate con Fonduta e noci. E poi Fonduta valdostana con crostini, polenta preparata con la farina integrale di Bonne Vallée, polenta concia alla valdostana, cervo brasato al Nebbiolo, carbonada alle bacche di ginepro, scaloppa alla valdostana. Molto interessante la proposta dei dessert e quella – già citata – dei formaggi. In cantina buoni distillati e 50 etichette di vino di cui la metà circa regionali.

Ristorante Stella Alpina

località Col de Joux, 11027 , Tel. 0166 519826 , Cell. 347 2214505

hlldvd@alice.it, www.lastellaalpina.it

Coperti: Interni 75; Esterni 35
Chiusura: mercoledì, tranne in luglio e agosto
Ferie: variabili: 2 settimane a fine maggio; 10 giorni a inizio dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Questo ristorante ha una cifra elegante: non solo negli arredi ma nella gentilezza del proprietario, Davide Borin, che è un cultore della vera accoglienza. L'impressione di raffinatezza la avrete entrando in questo che è il prototipo di uno chalet di montagna: casale in pietra e legno, tetto spiovente e arredo dai toni caldi anch'esso interamente in legno, più un bel camino. È immerso tra i boschi e dalla terrazza una vista mozzafiato sul Monte Bianco e sulla catena del Gran Paradiso. Se Davide agisce questa sala a due passi dalle stelle (siamo a 1700 metri di quota), sua moglie Helle Theophilatos si incarica della cucina con un menù di tradizione, assolutamente legato allo scorrere delle stagioni. Così potrete scegliere tra: antipasto Stella Alpina con misto di verdure salumi e formaggio, antipasto valdostano con lardo mocetta salumi accompagnati da castagne calde e miele, sformatino di verdura con Fonduta, sfogliatine di spinaci con Fonduta, pâté maison, per poi seguitare con i primi che sono: polenta concia, gnocchi di patate con pomodoro e basilico o con Roquefort, Fonduta con polenta e crostini, zuppa della nonna, crêpe con funghi e Fonduta, tagliolini con ragù di selvaggina. Tra i secondi vi segnalo: baccalà con porri e polenta, spezzatino di vitello con porcini e polenta, carbonade con polenta, selvaggina in salmì, salsiccia in umido con polenta, bourguignonne, filetto all'aceto balsamico o al pepe verde, lumache all'aglio e

prezzemolo con polenta. Lasciate però uno spazio a fine pasto sia per il piatto dei formaggi sia per la carta dei dessert, sono entrambi notevoli. In cantina un'ottantina di etichette e una selezione di distillati, da sorseggiare ascoltando la musica dal vivo (qui si organizzano talvolta serate a tema con concerto) o accoccolati nel bel solarium che dischiude la vista sulla valle.

SARRE (AOSTA)

Trattoria di Campagna

località San Maurizio 58, 11010 , Tel. 0165 257448 , Fax 0165 257909

info@trattoriadicampagna.it, www.trattoriadicampagna.it

Coperti: Interni 80; Esterni 40
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: fine giugno-inizio luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani

Quando si dice la cucina stagionale: qui trovate la selvaggina o i funghi. Oppure il tartufo o le preparazioni con le erbe spontanee. La cura di questi particolari fa della Trattoria di Campagna un approdo gourmet. Il locale è nato nel 1976, ma la fisionomia attuale la deve alla ristrutturazione del 1988 con l'apertura di due sale – la principale ha la cucina a vista – e un piccolo dehors per godere della calda stagione. La famiglia Cortese è da sempre proprietaria della trattoria. L'ambiente è rustico, la cucina regionale, anche se a volte Palmira Oriana e Sabrina preparano piatti nazionali basandosi su quello che trovano di fresco al mercato. Mauro Cortese – figlio di Palmira – è il patron, se così si può dire, in una gestione familiare a 360 gradi, mentre la moglie Sabrina è la gentile donna che vi accoglierà in sala, nonché pasticcera ad honorem della trattoria, coadiuvata da Marco ed Enrico, tutti sommelier. La proposta tipica valdostana prevede mocetta bovina, salsicce e sanguinacci, lardo d'Arnad DOP, Tomino al pizzico, quiche calda (a seconda stagione); zuppa alla valpellinese, crêpe prosciutto e Fontina, polenta alla valdostana, gnocchi di patate, risotto alla valdostana; trota spinata alle mandorle, scaloppa alla valdostana, omelette con Fontina, carbonada (Fassone Piemontese) al vino rosso con polenta rustica naturale, Fonduta alla valdostana con polenta rustica e crostini, Fontina e Tome locali. Da non perdere il carrello dei dolci, dato che la pasticceria è di casa: sfogliatine alle fragole, bianco pan biscotto, frolla di mele Renette, pere Martine al vino rosso, torta di noci, crostata di Ricotta cioccolato e panna fresca. Ad allietare il palato un'ottima carta dei vini con circa 100 etichette. Ma se siete indecisi ci sono: menù regionale a 26 euro, menù bambini a 10 euro, vegetariano a 32 euro, e poi di selvaggina, di funghi ecc., a seconda della stagione. A concludere un liquore a scelta nella carta dei distillati.

VERRAYES (AOSTA)

Agriturismo La Vrille

Hameau du Grangeon 1, località Champagne, 11020 , Tel. 0166 543018 , Cell. 347 1165945, 333 2393695

lavrille@gmail.com, www.lavrille-agritourisme.com

Coperti: Interni 27
Chiusura: variabile
Ferie: variabili
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 28 - 38 euro

Qui non si rispettano le regole classiche dei ristoranti. Nel senso che si è in un mondo veramente a parte. Le aperture sono decise più o meno all'impronta. Se ci sono persone – meglio se siete ospiti di questo incantevole agriturismo che domina una valle spettacolare e dove si producono alcuni vini di classe, a cominciare da un perfetto Muscat, ma anche il Fumin e il Cornalin si difendono assai bene – si cucina, altrimenti Luciana insieme al suo Hervé si dedicano alla loro campagna. Lei è una sorta di druido della Val d'Aosta. Ne

conosce tutti i frutti spontanei, scova continuamente antiche ricette e antiche tradizioni che poi mette in pratica nella sua cucina affettiva quante altri mai. Lui è innamorato della vigna, innamorato dei pascoli e coltiva per la cucina di Luciana tutto ciò che serve. I Deguillame se ne stanno lassù tra le loro montagne sopra Nus e nulla chiedono se non di poter vivere la loro dimensione e di poterla condividere con i loro ospiti. Luciana si è conquistata diversi trofei gastronomici (nel 2008 ad Arezzo è arrivata terza al campionato delle cucine degli agriturismo con un piatto antico come la porchon, che è una sorta di piatto unico con cavolo rapa e salsicce valdostane) sempre grazie a questa sua cifra di ricerca delle cose di una volta. Devo aggiungere che il loro agriturismo è confortevolissimo: in estate ore in passeggiate incantevoli, in inverno a due passi dalle sciate. L'accoglienza è squisita come lo sono Luciana ed Hervé. Ma ora vi dirò che il menù non esiste, nel senso che cambia praticamente di giorno in giorno e che Luciana cucina all'impronta e secondo richiesta. Conviene infatti sempre chiamare prima e sentire se il ristorante funziona e cosa c'è di buono. Anzi, di buono c'è sempre tutto, ma cosa vi capiterà di degustare quel giorno. Tra i piatti più "classici" di Luciana vi rammento: castagne cotte nel vino rosso e flambé con Grappa di mandorle su letto di lardo d'Arnad, faijou gras (piatto di Carnevale con fagioli e cotenne arrotolate con erbe aromatiche), boudin con mela verde e pepe, bougnet di menta con patate e insalata condita con olio di noci, lo pelò, riso con mele speziate, gnocchi di zucca con Seras dal fen e olio di nocciola, tourta de mamagran, la porchon, la seupa d'Arey (dolce cotto con il Passito di Hervé). Non sentite già profumo di natura e di tempo sospeso? Ecco, queste sono le emozioni di Luciana e di Hevré. Raggiungerli nel loro mondo è condividere un amore. Ve lo assicuro.

VENETO

ARCUGNANO (VICENZA)

Antica Osteria Da Penacio

via Soghe 62/a, 36057 , Tel. 0444 273081 , Fax 0444 273540 , Cell. 392 0655629

penacio.group@infinito.it

Coperti: Interni 80; Esterni 30
Chiusura: mercoledì; giovedì a pranzo
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Locale storico col vanto di essere stato uno dei primi del Veneto a ottenere la licenza di osteria con cucina. Il nome curioso altro non è che il soprannome della famiglia dell'ostessa, i Gianello, datole a causa di un bue di sua proprietà più alto dei pennacchi del mais. Situato vicino al Lago di Fimon, nella bella stagione è piacevole mangiare all'aperto

(hanno da poco ristrutturato l'esterno) su un verde prato di montagna. In cucina Imera Gianello, la titolare, è aiutata da mamma Luigina, mentre il marito Roberto Mattiello e i figli Nikki e Demitri sono addetti all'accoglienza in sala. Le materie prime seguono le stagioni e sono reperite localmente: dalle erbe ai funghi, dai tartufi agli asparagi, dal broccolo Fiolaro ai raperonzoli, dai bruscandoli alle uova fino ai salumi di produzione propria (soppressa, salami, salsicce). In tavola si comincia con baccalà mantecato (una vera specialità) o tortino di Grana con finferli, e si prosegue con i primi tra cui gnocchetti di Ricotta in crema di piselli, pasta e fagioli, risotti al tartufo e tagliatelle. Tra i secondi ottima la carne allo spiedo che davvero non manca mai. Per concludere in dolcezza il gelato fatto al momento (più fresco di così!) al gusto di nocciola, il cavallo di battaglia di Imera. Eccellente carta dei vini con 850 etichette; buona anche la selezione dei distillati con una quarantina di proposte e la carta degli oli con circa 15 tipologie diverse.

Trattoria Da Zamboni

via Santa Croce 73, strada per il Lago di Fimon, località Lapio, 36057 , Tel. 0444 273079 , Fax 0444 273900 , Cell. 333 2268977

info@trattoriazamboni.it, www.trattoriazamboni.it

Coperti: Interni 120; Esterni 70
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: gennaio variabili; luglio o agosto variabili
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 35 - 40 euro

Una storia familiare che inizia con Margherita zamboni, capacissima "mamma" ai fornelli e che ancora oggi, a più di ottant'anni, non si rassegna a starsene un po' tranquilla. Ha abdicato in favore di suo fratello Alfredo e di suo figlio Trentin Severino (anche chef), ma continua egualmente a dare una mano in cucina, nella trattoria-ristorante divenuta ormai un punto di riferimento per la gastronomia del Veneto. Il locale è ampio, ha un bellissimo giardino, il servizio efficientissimo, il clima accogliente e disteso. Si sale sulla strada dei Berici verso il Lago di Fimon per poi incontrare questo spazio aperto. È lì che tutta la famiglia zamboni è pronta ad accogliervi per proporre una cucina territoriale con alcune attente rivisitazioni operate da Severino, che si è formato alla scuola di mamma Margherita, ma che ha percorso anche una carriera, soprattutto in Francia, in altre cucine prima di tornare a regalarci la sua perizia. Qui si viene per gustare alcuni piatti della tradizione come il baccalà mantecato, immancabile entrata di ogni pasto, ma anche per esplorare alcune creazioni (ad esempio la cipolla gialla con Fonduta di formaggio) che esaltano gli ingredienti e testimoniano perfettamente l'abilità di Saverio. In sala il servizio è coordinato dai due cugini zamboni (Lucia e Oreste), mentre il resto della famiglia (la moglie di Severino Nerina e i cognati Giuseppe e Giorgio) impingua la brigata di cucina. E ce n'è bisogno perché il menù, stagionale e molto attento all'equilibrio tra raffinatezza e concretezza, è davvero importante. Tra le molte portate non dovete proprio dimenticare il salame alla brace o la soppressa (un salame tipicissimo dell'area vicentina) fatta in casa con maiali allevati allo stato brado, accompagnati da una gustosa polentina. A scorrere la carta si scoprono alcune prelibatezze come il fegato grasso d'oca su cipolla in agrodolce, il

flan di broccoli Fiolari di Creazzo su leggera Fonduta di formaggio, il cotechino in crosta di pane su verdurine e kren, gli spaghetti con canoce (cicale) ciliegino e peperoncino, i tortelli di mandorle e tartufo nero, i maltagliati con coniglio olive e pomodoro secco, le fettuccine con funghi barboni, il pasticcio di porri e tartufi neri cotto al vapore, le pappardelle con mazzancolle, i tortellini di cappone in brodo, la sella di cervo con salsa al vino rosso. Dulcis in fundo il semifreddo al mandorlato con salsa al cioccolato amaro, i cannoncini con mousse di cioccolato bianco e salsa mou, lo zabaione al Porto ghiacciato con melone, la sfoglia con crema ai baccelli di vaniglia e fragoline di bosco, la pera al vino rosso con gelato alla cannella, la torta di mele e uvetta alla Grappa con salsa alla vaniglia, la zuppa di ciliegie o di fichi con gelato. Davvero invitante è la teoria dei risotti, notevole la lasagna ai finferli. Tra i secondi altre opzioni sono il capretto nostrano con crosta di sarde, il baccalà alla vicentina, l'orata o il branzino al forno in crosta di olive taggiasche, la dadolata con fegato di vitello al pane bianco, l'anatra croisé al rosa con composta di mele al vino rosso. Gli zamboni offrono un menù degustazione a 45 euro (è monumentale), ma scegliendo alla carta si spende di meno. A disposizione anche la lista degli oli con una decina di scelte e a vista il carrello dei distillati per concludere degnamente il pasto. Sicuramente un plauso va alla cantina che vanta ben 800 etichette. È qui che scoprirete l'anima di questo ristorante: qualità al giusto prezzo. Il motto della famiglia è «Bere bene in bottiglia a pochi schei»: difatti potete scovare delle bottiglie a 8 euro che vi faranno bere benissimo, soprattutto in accordo con questa cucina elegante, misurata. Una cucina degli affetti. Anche per la loro terra. Il ristorante fa parte infatti dell'Associazione Buone Tavole dei Berici e non è raro che vengano organizzate serate a tema per presentare prodotti, vini e culture delle zone palladiane.

ARQUÀ PETRARCA (PADOVA)

Ristorante Val Pomaro

via Scalette 19, 35032 , Tel. 0429 718229 , Fax 0429 777230 , Cell. 320 6650363

valpomaro@libero.it, www.ristorantevalpomaro.it

Coperti: Interni 200; Esterni 50
Chiusura: mercoledì a cena; giovedì
Ferie: variabili in luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Trascorso mezzo secolo di attività Val Pomaro non ha certo denunciato gli anni. Anche perché Orazio Bonello, che cominciò con una vendita di panini e olio, qui sulla strada dei Colli Euganei in questo borgo d'incanto che è Arquà Petrarca, non ha perduto la sua verve. È anche chef, insieme con il cognato Andrea Cesarone – un ex dipendente Telecom che nel 1997 ha cominciato ad aiutare la moglie Lazzarina nel ristorante lasciando la cornetta per i cornetti – si è specializzato sempre più in cucina accanto al suocero. Ma cominciamo a

parlare dei piatti proposti: la cucina è prettamente stagionale, tradizionale, alleggerita – diremmo meglio arricchita – da guizzi creativi e da piccole innovazioni che proprio non dispiacciono. Ecco allora che in tavola troviamo antipasti di salumi locali con soppressa, coppa, pancetta di produzione propria, prosciutto crudo di Montagnana con la giardiniera fatta in casa, soffice ai formaggi con vellutata di zucca e funghi, millefoglie di Stracchino, crema di peperoni e pesto di rosole, parmigiana di melanzane con Mozzarella di bufala profumata al timo, gravalax di salmone, crudità di carciofi, burro della Normandia e crostini, baccalà Pill Pill con vellutata di rosole e pomodorini, capesante e triglie gratinate con verdurine. Tra i primi (la pasta è rigorosamente tirata a mano): bigoli fatti in casa Val Pomaro, tagliatelle con pioppini e ragù d'oca, pappardelle coi porcini, maltagliati di semola con ragù di faraona e asparagi, risotti, gnocchi di patate con porri, Taleggio e tartufo, ravioli delicati ai carletti con burro fuso e formaggio, tagliolini al limone salmone marinato e finocchi, panciotti di capesante e gamberoni con melanzane e Pecorino di Fossa, fusilli di farro con sarde piccanti e pomodoro. E poi secondi di mare come la grigliata di scampi, gamberoni e capesante, filetto di ricciola al vapore profumato all'arancia, sauté di scorfano con cous cous e verdurine e filetto di baccalà stufato, o di terra: carni alla brace, di maiale nei mesi invernali, tartare di manzo o spiedino di agnello alle erbe aromatiche, pollo "latte e miele" alla birra con cipolla di Tropea e tortino di rosole, tagliata di petto d'oca al Marsala mele caramellate e caponata di verdure, filetto di cinghiale con marmellata di verdura oppure guazzetto di lumache con polenta. Anche i dolci si legano alla tradizione e sono tutti di fattura casalinga: dal flan di cioccolato con salsa alla menta ai cannoncini con crema alla vaniglia e frutti rossi, dalla torta di mele con crema calda alla vaniglia al semifreddo alla liquirizia con salsa di lamponi, dalla degustazione di tartufi

Amedei alla crema profumata al cardamomo con cialde croccanti alle mandorle e pere caramellate. Da non perdere in stagione lo sformatino di radicchio tardivo su vellutata di porcini, gli spaghetti di semola con le sarde piccanti, le triglie farcite con patate olive taggiasche e basilico con insalatina di carciofi e capperi, lo schisotto (è un pane di grosse dimensioni alto circa 3-4 centimetri che viene tagliato una volta cotto), il flan di cioccolato con cuore morbido su crema. Da quest'anno tra le specialità si è aggiunta anche la pizza, o meglio la focaccia, come precisa Andrea. Ha una lievitazione naturale di 36 ore e viene fatta con una farina macinata a pietra; la lunga lievitazione ne favorisce la digeribilità. Ne volete un assaggio? Andrea la propone con un'insalatina di carciofi e porchetta d'oca oppure con Burrata e prosciutto San Daniele. La carta dei vini conta circa 200 etichette, in particolare Colli Euganei e Toscani. A fine pasto una peculiarità di Val Pomaro: vengono servite giuggiole sotto Grappa (il giuggiolo è una pianta tipica di Arquà Petrarca) e ciliegie sotto Grappa. Alcune ricette proposte da questo ristorante le trovate nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo.

ARZIGNANO (VICENZA)

II Maltraversi Ristorante

piazza Vittoria 24, 36071 , Tel. 0444 453904

info@ristorantemaltraversi.it, www.ristorantemaltraversi.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Questa di Valentina e Daniel è una storia vera, che sa di amore e di primavera. Mi viene non so perché di cantare pensando a questi ragazzi poco più che trentenni che sono compagni di vita, di amore e di lavoro, e che ci mettono l'anima per accontentare chi li va a trovare. La nostra amica, consulente e ispettrice Patrizia Bianchi Tambroni Armaroli, ne parla con entusiasmo. Intanto vi dico subito che Valentina in sala è bravissima, molto competente sui vini, e che Daniel in cucina ha mano felice nel proporre sia piatti di pescato che sapientissimo uso delle verdure con conseguente rispetto della stagionalità. Trovo affascinante anche il loro percorso formativo che hanno fatto sempre insieme. Stagioni in diversi locali dalla montagna al mare, l'idea di fare un ristorante dove un piatto di spaghetti di Setaro, delle vongole veraci e degli asparagi verdi raccontino le suggestioni al palato con la naturalità, la freschezza, la nettezza dei sapori. E poi l'impegno a promuovere i vini e i prodotti del territorio vicentino che sono dei piccoli gioielli di cultura gastronomica. Tutto questo rende la mission dei due ragazzi di Arzignano una sorta di scelta di vita. E hanno riflesso questa condizione sentimentale e culturale anche nel ristorante che è confortevole, curato, un ambiente non spocchioso ma raffinato. Come il sussurrare i piatti di Valentina, come il predisporre da parte dello chef sempre un benvenuto in forma nuova. Il menù è

molto variabile. Vi racconta, attraverso Patrizia, cosa ha degustato lei, tanto perché vi facciate un'idea di cosa sia il mondo di Valentina e di Daniel. «Abbiamo mangiato un entré di benvenuto di pesce crudo offerta dallo chef che dire commovente è poco. Poi pasta ai crostacei, un buon piatto di pesce al vapore e la pasticceria finale di Daniel che era una ventata di dolcezze. Un posto dove tornare più e più volte». Il menù come è facile intuire cambia stagionalmente e dipende molto dal pescato. Daniel gioca con i flan, con i soufflé, con il cotto-crudo e fa ottime paste con il pescato, gran piatto di crostacei, inserisce qua e là proposte di pesce e frutta, di pesce e orto. Ci sono anche alcune pietanze di carne, ma la cifra è soprattutto ittica. La cantina è di ottima caratura con alcune chicche locali che peraltro Valentina propone anche a bicchiere. Il commento finale? Lo lascio ancora a Patrizia: «I prezzi sono quasi da trattoria e il cibo da stellina (compreso il "saluto dello Chef" e le "prelibatezze" dolci che accompagnano i caffè offerti dalla "casa")». Credo vi basti per dare una mano al sogno di Valentina e Daniel che hanno avuto il coraggio di far diventare una passione (per la cucina) e un amore (il loro) un progetto di vita. Per rendere un po' migliore la nostra vita, come si addice a chi fa della cucina un messaggio d'amicizia.

BADIA POLESINE (ROVIGO)

Agriturismo Le Clementine

via Colombano 1239/b, 45021 , Tel. e fax 0425 597029 , Cell. 347 5599140

agriturismo@leclementine.it, www.leclementine.it

Coperti: Interni 80; Esterni 50
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Potreste venirci solo per una ricetta: lo strudel di mele. L'ha codificata una trisavola e la preparazione è rimasta immutata dal 1850. Tanto basta a dire della storicità di questo agriturismo che sorge in un angolo di campagna bellissimo tra l'Adige e il Po. Il locale è un'antica residenza del 1822, ristrutturata agli inizi del Novecento; il casolare è bianco e molto luminoso e in giardino sono sistemati dei gazebo con dei tavolini dove mangiare nella bella stagione. Le sale hanno uno stile rustico-chic con tavoli finemente apparecchiati e travi di legno a vista sul soffitto. Il nome lo si deve alla chef patronesse, Luciana Clementina Vallese, e alla sua genealogia: infatti ci confessa che è stato anche il terzo nome della madre e il nome di battesimo della nonna. La tradizione familiare non rivive solo nel nome, ma anche nella cucina tipicamente territoriale e realizzata con materie prime di produzione propria: dalle marmellate al miele, dai sottaceti al pane, dalla pasta alle verdure dell'orto, dai salumi alle carni. Una vera leccornia è l'anatra magra brasata, piatto vincitore del premio Cuoco d'Oro Internazionale 1999/2000. Tra gli antipasti: pane "schizzotto", salumi, pinza onta e lardello, pancetta e guancialino, pasticci di carni o verdure con crêpe.

Tra i primi da provare il pasticcio di radicchio, le fettuccine al germano reale, i tagliolini con guancialini e i maltajà co i fasoi. Ottimi gli arrosti farciti da animali come anatre, faraone, tacchini, conigli, piccioni e maiali allevati nell'azienda agricola. Per concludere dolci tipici polesani e strudel di mele realizzato seguendo la ricetta di famiglia originaria del 1800. In cantina 8 etichette di vini esclusivamente dei fratelli Bortolusso. In quanto agriturismo dispone anche di 8 stanze in stile ottocentesco. Ottobre è il mese delle grandi feste di campagna e qui si celebra con serate a tema e degustazione di menù particolari dai 16 ai 25 euro. Anche per quest'anno Clementina ha deciso di praticare uno sconto ai lettori che si presenteranno con l'attuale edizione della nostra guida nel suo agriturismo (fino a un massimo di 4 persone): il conto sarà decurtato del 10%!

BASSANO DEL GRAPPA (VICENZA)

Belvedere Ristorante del Buon Ricordo

viale delle Fosse 1, 36061 , Tel. 0424 524988 , Fax 0424 522187

ristorantebelvedere@bonotto.it, www.bonotto.it

Coperti: Interni 80; Esterni 240

Chiusura: domenica
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Devo a Marco Bernardi, libraio di eccezionale dinamicità, di spessore culturale invidiabile pari alla sua vitalità, la riscoperta di Bassano del Grappa. Ci andavo da bambino con mio nonno al mercato della Grappa. A Bassano si facevano di fatto i prezzi e si stabiliva la qualità dei distillati. Ci sono tornato in una giornata per me entusiasmante. Marco con la sua libreria e con le sole sue forze promuove da anni un ciclo d'incontri con autori dal doppio titolo "Senza censure" e "Senza tossine". È affascinante per uno come me potersi confrontare con una platea di trecento persone che vengono ad ascoltarti perché tu comunichi loro – cosa che da anni sto, stiamo facendo con i miei collaboratori e con l'editore – una via all'autenticità della gastronomia. A mobilitarli è internet – ché Marco fa inviti, gestisce il suo "club" via e mail – ma poi capisci che il contatto diretto, lo scambio, sono insostituibili. Grazie Marco per quello che fai! Grazie a nome di tutti coloro i quali pensano che scrivere non sia esercizio di solipsismo intellettuale, ma diffusione di un modo di vedere il mondo, di sentirlo, di viverlo. E anche grazie a questa trasferta a Bassano (la città è incantevole) ho scovato un albergo confortevolissimo, il Belvedere appunto, con annesso ristorante – rara avis – dove si fa una cucina vera, curata. Il locale è aperto anche a chi non soggiorna in hotel e la signora Giannina Bonotto che gestisce tutta la struttura è una perfetta padrona di casa. Ce ne vorrebbero migliaia di operatori dell'ospitalità così: bravi e spontanei. Dunque il ristorante è composito: c'è una grande sala al piano terreno, un

giardino, c'è la sala di rappresentanza al piano superiore, affrescata. Ma quello che mi interessa testimoniarvi, oltre alla perizia professionale del maître Marian Marius, è l'eccezionale mano dello chef Giorgio Maschio, capacissimo di interpretare la tradizione veneta con una maniacale osservanza del calendario dell'orto. Tra le proposte più intriganti di un menù ben articolato vi racconto, tra gli antipasti: crudo di pesce con pinzimonio, selezione di salumi veneti dal carrello, crudité di asparagi di Bassano con formaggio Vezzena, code di scampi in pasta croccante con salsa affumicata di zucchine, turbante di gamberi al vapore con verdure marinate e salsa ai peperoni, cocktail di asparagi fritti con misticanza e salsa tartara, composizione di carciofi e patate su fondo di pomodoro fresco e tarassaco, bruschetta di lonza marinata al ginepro con pomodorini confit e rucola; tra i primi: gnocchetti di patate con rosmarino e granciporro in guscio, spaghetti artigianali alla busera di scampi, zuppa di pesce, rotolo di polenta e Ricotta con asparagi e Fonduta alle erbette di campo, bigoli della casa con ragù d'anatra, risotto agli asparagi bianchi di Bassano e pevarasse, tagliatelle agli asparagi bianchi e mimosa. Notevole è anche la proposta dei secondi piatti dove spiccano: filetto di orata in crosta di sale con verdure al vapore, rana pescatrice al lime con macedonia di verdure, baccalà alla vicentina della Venerabile Confraternita con polenta, filetto di manzo al vino rosso con cipollotti glassati, quaglia al Torcolato, foie gras e sultanina su nido di barba di frate, asparagi e uova alla bassanese, tempura di verdure. I dessert sono improntati soprattutto alle torte di frutta e alle creme al cucchiaio. Ma potete anche scegliere: millefoglie di stracciatella al cioccolato bianco con salsa alla vaniglia, tiramisù al bicchiere, mousse di asparagi con marmellata di agrumi e cannella, semifreddo alla Grappa, spuma all'ananas e rosmarino, crema bruciata. Pane, pasta e dolci sono fatti in casa. La cantina parla soprattutto veneto. C'è un menù

goloso a 38 euro (da veri mangioni), mentre il menù classico è proposto a 24 euro. In carta sono previsti anche un menù vegetariano e uno per celiaci a 34 euro, mentre per i più piccoli c'è (a 18 euro) una proposta che comprende: pasta al pomodoro, cotoletta alla milanese con patate fritte e gelato. Se potete cercate di tenere un po' di appetito per il carrello dei formaggi: ne vale la pena. Davvero una sosta felice, nella felice Bassano.

Trattoria del Borgo

via Margnan 7, 36061 , Tel. 0424 522155

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: mercoledì in inverno; sabato a pranzo; domenica in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 28 euro

Una deliziosa e antica trattoria gestita dai due soci Andrea Di Bacco che sta in sala e Andrea Simioni che invece stegama in cucina. Nel menù, che varia a ogni stagione e viene recitato a voce, scoprite antipasti tra cui polentina con i salumi locali come soppressa di casa e lardo e tortino di asparagi e Morlacco per proseguire con primi piatti – le paste sono di fattura artigianale – quali i tortelli alla Ricotta affumicata o al radicchio, i ravioli con gli asparagi e le tagliatelle con i funghi. A seguire, baccalà alla vicentina (in inverno), spiedini di pecora (che trovate sempre), lumache con la polenta e coda di rospo in saor. Per finire, diversi gustosissimi dolci al cucchiaio e il dessert della casa: un tagliere con pezzetti di

torta e biscotti accompagnato da un vino Passito siciliano. Buona la selezione presente nella carta dei vini con 170 etichette regionali.

BELLUNO

Ristorante Taverna

via Cipro 7, 32100 , Tel. e fax 0437 25192 , Cell. 335 6392970

taverna.1957@libero.it

Coperti: Interni 70
Chiusura: variabile
Ferie: ultime 2 settimane di giugno
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Massimo Simionato è uno chef patron spontaneo: come la sua cucina. Esalta la materia prima, è attento a riproporre i sapori di territorio e ha grande rispetto per la Storia. Del resto questa Taverna ha alle spalle sette secoli di vita. Prima stallaggio, poi dal Seicento sotto la Serenissima, rivendita di vini: quelli di Cipro (Passiti, perciò meglio resistenti al

trasporto per mare e riservati solo all'aristocrazia). Quest'antico uso ha battezzato la strada dove sorge il locale che corre tra il Teatro Comunale e la Crepadona, importante sede di mostre. Dal menù di primavera segnaliamo: tra gli antipasti pescespada affumicato con tortino agli asparagi, baccalà mantecato con crostini, tortino di cipolla su crema di formaggio Stravecchio, manzo salato e asparagi marinati, filone di maiale con scalogno all'aceto, prosciutto di cervo con Ricotta di capra, lumache alla borgognona, lardo con crostini. Tra i primi piatti: tortelli fatti in casa, pappardelle al mirtillo con ragù di cinghiale, lasagne al radicchio di campo, bigoli in salsa d'acciughe o all'anatra, tagliolini ai porcini orzo e fagioli. Tra i secondi: baccalà alla vicentina con polenta, guanciale di vitello, brasato al vino rosso, capriolo con polenta, stinco di agnello al melograno, tagliata di manzo al rosmarino, skiz pastin e funghi con polenta, selezione di formaggi delle Dolomiti Bellunesi. Il menù tuttavia cambia secondo stagione, anche se ci sono alcuni classici come capriolo ai mirtilli, gnocchi di zucca con Ricotta affumicata, pasta e fagioli, sciuss con bisata (lumache con l'anguilla in umido), piatto di antica origine preparato da queste parti la vigilia di Natale. Dolci della casa tra cui un delizioso strudel di mele o il semifreddo croccante alle mandorle, o in alternativa una selezione di formaggi tipici bellunesi. In cantina circa 140 etichette con una netta maggioranza di rossi (i piatti che qui si preparano si prestano meglio alla struttura del vino rosso).

BRENDOLA (VICENZA)

Trattoria Al Fogolare

via Revese 29, 36041 , Tel. 0444 400686 , Fax 0444 400344 , Cell. 335 7828056

info@fogolare.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: lunedì; domenica
Ferie: 5 settimane tra luglio e agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

Ora il locale è più intimo e caldo. Le tre sale sono state ristrutturate, in particolare la terza saletta è stata dotata di un camino come la seconda e oggi sono queste due ad accogliervi. La prima sala – quella di origine del ristorante, la più grande – viene utilizzata solo se ci sono banchetti. Tutto per migliorare ancora l'atmosfera familiare di una "tavola" che fa del legame con la tradizione gastronomica il suo punto di forza. Le ricette ruotano durante l'anno, divise tra mare e terra, e il menù della bella stagione prevede prosciutto crudo di San Daniele, pancetta ai ferri, insalata di mare, scampi crudi, capesante ai ferri per cominciare; a seguire i primi piatti si dividono in zuppe, risotti e pasta fresca fatta in casa come tortellini in brodo, tagliolini in brodo con i fegatini, risotto ai bruscandoli, pasta e fagioli, gnocchi di Ricotta con asparagi e gamberoni, linguine agli scampi, tagliatelle con asparagi o con ragù di coniglio, fettuccine alle spugnole, maccheroni alla contadina, bigoli

con il sugo d'anatra o con le sarde. I secondi di pesce scandiscono polenta e baccalà alla vicentina, spigola e orata ai ferri, sampietro alla Cleto, grigliata mista di pesce, coda di rospo, rombo al forno con patate olive e pomodorini, sogliola e seppie ai ferri; tra i piatti di carne si trovano soprattutto carni alla griglia: tagliata o costata di manzo, braciola o paillard di vitello, filetto di manzo, capretto al forno con patate e asparagi gratinati, sottofiletto di Cesare. Tra i dessert dolci della tradizione vicentina. Lo chef e titolare Davide Formaggio ha una grande attenzione per le preparazioni spontanee e soprattutto per l'uso del "foxoare" (lo dice anche l'insegna), così in stagione conviene che davvero apprezziate tutte le preparazioni in griglia, ma anche un grande classico di questo locale: l'anatra e l'immancabile (ma non in estate) baccalà alla vicentina. Da notare il grande bancone dei formaggi: provateli. La cantina conta circa 180 etichette ben selezionate. A chiudere è d'obbligo segnalare la grazia di Cristina, perfetta nell'accogliere gli ospiti.

BRENTINO BELLUNO (VERONA)

Trattoria Al Ponte

piazza Vittoria 12, frazione Belluno Veronese, 37020 , Tel. e fax 045 7230109 , Cell. 348 2800341

Coperti: Interni 50
Chiusura: mercoledì
Ferie: variabili a fine luglio e a fine agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro
Menu: vegetariani

Si respira la natura intorno e nei piatti. Questo è un locale dove le stagioni si vedono e si gustano. Ad esempio tra i tanti piatti stagionali potreste provare nella bella stagione le crespelle con asparagi, le tagliatelle con asparagi della zona, i bigoli con le sardelle, gli gnocchi di patate, il bollito misto con la pearà, il fegato alla veneziana, i funghi con polenta e formaggio, i dolci fatti in casa come la panna cotta, il gelato al fiordilatte con frutti di bosco o affogato al caffè. Ci sono a rotazione molti altri piatti, ma qui si coltiva soprattutto l'armonia tra cucina e paesaggio. Peraltro incantevole: siamo ai piedi del Baldo in Val d'Adige, in un paese bomboniera, che respira arie frizzanti a cavallo tra il Veneto e il Trentino. In piazzetta apre i battenti questa trattoria a gestione familiare disposta in un locale su due piani (bar al piano terra, ristorante al primo piano). Il titolare Stefano Bridi sta ai fornelli insieme alla mamma Anna Maria, mentre la moglie Monica e la cognata Grazia curano il servizio ai tavoli. Ogni giorno viene proposto un menù diverso dal quale estraiamo alcune proposte. Come antipasto carne salada cruda e poi c'è sempre la pasta fatta in casa: gnocchi, crespelle con asparagi o funghi, bigoli con la sardella, formaggio fuso e tartufo nero del Baldo, o conditi con ragù di coniglio, tagliatelle e finferli con ragù di anatra e faraona o al tartufo. Tra i secondi, stracotto d'asino all'Enantio con polenta,

coniglio “a mo’ dello chef” con polenta gialla, trota in carpione con polenta, baccalà alla vicentina, finferli con polenta e lumache in umido, funghi con polenta e formaggio. Dulcis in fundo dessert fatti in casa: gelato, panna cotta e sfregolona. Buona la selezione di etichette veronesi e trentine presenti nella carta dei vini, una sessantina in totale. I vegetariani potranno trovare sempre una vasta scelta di piatti dal menù come il sugo con le verdure, ottimi contorni o la polenta. E se capitate di passaggio a pranzo durante la settimana troverete anche un menù di lavoro a 11 euro.

CANALE D’AGORDO (BELLUNO)

Alle Codole

via XXAgosto 27, 32020 , Tel. 0437 590396 , Fax 0437 503112

info@allecodole.eu, www.allecodole.eu

Coperti: Interni 60; Esterni 10
Chiusura: lunedì, tranne luglio, agosto e festività natalizie
Ferie: 3 settimane in giugno; novembre
Carte di credito: Accettate

Prezzo medio: 35 - 40 euro

Andare a pranzo o a cena dai Tibolla (sono tre fratelli: Oscar, che è lo chef, Diego e Livia che gestiscono e curano la sala) è come farsi invitare a casa di amici; in questo gradevole locale che sa di montagne bellunesi e di paesaggi agresti continuano infatti la tradizione delle "codole". È il soprannome della mamma e delle zie che dettero il la a questa tavola dove ogni due mesi si cambia menù per stare in accordo con le produzioni della Val Gares da cui si traggono tutti gli ingredienti per una cucina molto profumata e altrettanto aderente alla tradizione. La cura del ristorante è testimoniata dalla cantina davvero importante: oltre 600 etichette a raccontare il meglio d'Italia – in particolare Veneto, Trentino, Alto Adige – con alcune importanti bottiglie straniere. C'è un menù degustazione "Altro Gusto" a 40 euro davvero imponente, e altre possibilità come il menù dell'amore a 28 euro servito per tutto il tavolo e composto da un tris di primi, suprema di faraona e dessert da scegliere tra le tante proposte. Si può optare solo a pranzo per un menù turistico a 18 euro servito per almeno due persone (gnocchi di patate alla Ricotta affumicata; coscia di maiale in porchetta; contorno del giorno; strudel di mele) e un menù bambini a 11 euro (cotoletta alla milanese con patatine fritte e panna cotta o gelato). Al ristorante è annesso anche un piccolo albergo dove la sosta è davvero piacevole. I piatti della tradizione contemplano speck nostrano con cetrioli, carne salada con mele scaglie di Grana e aceto balsamico tradizionale, lardo con crostini, petto d'oca affumicato con caponata di casa, tagliolini con ragù di selvaggina locale, canederli con verze e speck, gnocchi di patate con Ricotta affumicata, zuppa d'orzo e fagioli nostrani, cervo locale in salmì con polenta, salsiccia nostrana con pancetta, coscia di maiale con porchetta, formaggio alla piastra con polenta, trippa alla parmigiana, strudel di

mele, panna cotta alla vaniglia. Ma come detto il menù varia di continuo e annovera tante altre specialità: cannoli di patate con porcini e Fonduta di formaggio, pomodoro gratinato con le lumache della Val Gares; ravioli fatti in casa; lombetto di cervo in crosta di porcini. Tra gli antipasti terrina di quaglia e foie gras con passata di pepe e mele, crema cotta ai peperoni con capesante e pomodorini, tartare di filetto di Sorana con insalatina, millefoglie di baccalà mantecato polenta e Parmigiano, carpaccio di vitello con mousse di Caprino e caponata. Per quel che riguarda i primi: crema di fagioli di Canale con seppie e aceto balsamico tradizionale, ravioli al radicchio di Treviso con Gorgonzola, lasagnetta integrale al ragù di cervo con insalata di finocchio, gnocchetti di porro e zucca con gamberi e bottarga, sfogliatina con ratatouille di ortaggi e Fonduta all'Agordino di malga. Tra i secondi: varietà di carni bollite con verdurine all'agro; pesce di laguna in guazzetto e crostone; coscetta di faraona in salsa peverada; guanciale di vitello alla senape di Dijon e cipolla; tagliata di filetto di Sorana; pancetta croccante di maiale; selezione di formaggi con mostarda d'uva; lombetto di cervo in crosta di porcini. E per chiudere i dolci (tutti buonissimi), tra i quali segnaliamo: cassata con gelatina di arance e sorbetto alla menta, semifreddo all'amaretto con macedonia di fragole, mousse al cioccolato bianco e mela nel bicchiere, crème brûlée allo zenzero con sorbetto al sedano, tortino rustico alle mele con gelato alla vaniglia, carpaccio d'ananas con gelato alla vaniglia, cannolo di Ricotta e canditi.

CASTELFRANCO VENETO (TREVISO)

Pironetomosca

via Priuli 17/c, località Treville, 31033 , Tel. e fax 0423 472751

Coperti: Interni 60; Esterni 50
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 29 - 35 euro

Lo scorso anno il porticato è diventato di fatto una sala aggiunta. A parte i rigidissimi mesi invernali è qui che vi conviene pranzare o cenare per godere della naturalità dei luoghi. Una naturalità che si sente anche nei piatti: il 90% degli ingredienti sono locali e provengono da agricoltura biologica. Perché questa è la cifra che Moreno Cattapan – lo chef titolare del locale assieme a Giulio Civiero che, affabile, accoglie gli ospiti in sala – ha scelto per la sua cucina. L'osteria è arredata con mobili moderni ed è ospitata in una vecchia casa di campagna ristrutturata. La proposta gastronomica è prevalentemente veneta, ma non

mancano alcune citazioni di altri territori. I menù sono stagionali e tra le specialità si possono gustare: petto di Garronese al forno con insalata, bigoli all'anatra, agnello alla friulana, tagliatelle al Tastasal (in stagione) o al ragù, flan con erbette di stagione, coniglio alla veneta; e piatti legati all'andamento stagionale: gnocchi zucca e Ricotta gratinati, tortini salati con ortiche e brustangoli, tortino di Morlacco con verdure di stagione, i marinati (piatto estivo con petto d'anatra, lonza di maiale, girello di manzo). Tra le altre specialità vi segnaliamo: sformatino ai finferli con Fonduta al formaggio, fiori di zucca con ragù di gamberi, involtino di melanzane farcito con Caprino e dadolata di pomodoro fresco, strudel ripieno di verdure grigliate e formaggio, infine tortini salati, ovvero una frolla salata fatta da Moreno abbinata con verdure che variano stagionalmente: cipolla e pancetta, zucchine e Ricotta affumicata, radicchio, asparagi. Interessante tra i primi la zuppa di orzo e carciofi, mentre tra i secondi c'è il filetto di maiale farcito coi peperoni avvolto nello speck e cucinato con la birra. Sempre presente in menù la tagliata all'aceto balsamico come la selezione di salumi e formaggi. Caratteristica del locale infine è servire un tagliere assortito di crostate: alle noci e zucchero caramellato, alle composte ai frutti di bosco e all'albicocca, o di Ricotta; altrimenti trovate sempre anche la crème caramel e il budino al cioccolato con caramello al vino rosso. Piccola cantina con una quindicina di etichette senza carta dei vini, ma con la proposta di 12 Grappe. Per la gioia dei più piccoli (ma anche dei genitori!) il locale dispone di ampio spazio giochi per bambini.

CASTELNUOVO DEL GARDA (VERONA)

Osteria L'Incontro

località Camalavicina di Cavalcaselle 47, 37014 , Tel. 045 6401941

info@osteriaincontro.com, www.osteriaincontro.com

Coperti: Interni 50; Esterni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: prime 2 settimane di gennaio; prime 3 settimane di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Un "incontro" d'autore con il gusto sulle verdi colline che circondano il Lago di Garda. In realtà l'incontro che si è voluto ricordare nel nome del locale è quello tra papa Leone Magno e Attila nel 452 d.C., in seguito al quale il capo degli Unni rinunciò a marciare su Roma. Gianluca Cartan conduce con passione questa osteria dall'ambiente rustico ma elegante, romantico e nello stesso tempo informale, dove gli innamorati o una compagnia di amici possono passare una piacevole serata rallegrati dal fuoco del camino, dalle luci delle

candele o dal chiaro di luna quando la stagione lo permette (c'è un bel giardino esterno che accoglie una cinquantina di coperti). In cucina c'è la signora Bianca, mentre in sala c'è Gianluca che accoglie il viandante con un aperitivo offerto in cantina. Si parte con una serie di antipastini, vera specialità della casa: ve ne servono 12 tutti diversi e tutti preparati con prodotti del territorio, dalle melanzane ripiene al radicchio con pancetta o con Scamorza e prosciutto cotto, al formaggio fuso con tartufo, dalle caramelle di bresaola al tortino di pasta sfoglia ripiena. Tra i primi trionfano le paste fatte in casa: tortellini di Valeggio ripieni di carne conditi con burro e salvia, tortelloni al tartufo, fagottini ai porri e Gorgonzola (in inverno) o alla crema di basilico (in estate), tortelli di zucca, bigoli. Tra i secondi la specialità dell'osteria e uno dei piatti più richiesti è la tagliata di manzo presentata al tavolo in pirofila con olio extravergine, pepe e rosmarino dopo una cottura segreta che la rende tenerissima. Altrimenti ci sono i filetti con San Daniele e radicchio, al pepe verde, alla griglia. Tutti casalinghi i dessert: i più golosi non possono non provare il dolce della casa, una versione particolare del tiramisù con amaretti, cioccolato e panna, il semifreddo all'amaretto, le crostate alla marmellata di fichi o di albicocche, il salame di cioccolato o, anche, la crostatina fatta al momento con crema, Mascarpone e frutta fresca. Nella carta dei vini ci sono circa 40 etichette per lo più del territorio ma potete scegliere anche un buon vino della casa con uvaggio 50% Merlot e 50% Cabernet. Segnaliamo la possibilità di scegliere un ottimo menù degustazione a 32 euro che comprende una serie di antipastini, un secondo, un contorno e un dolce.

CISON DI VALMARINO (TREVISO)

Al Monastero di Rolle

via Enotria 21, località Rolle, 31030 , Tel. 0438 975423

Coperti: Interni 45; Esterni 45
Chiusura: lunedì; martedì
Ferie: gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 29 - 35 euro

In due sale interne e sotto un piacevole pergolato per i mesi estivi, questo locale rustico, con utensili appesi alle travi e cucina a vista, offre ricette tradizionali basate su materie prime scelte e condimenti leggeri. Roberto Martin e Marinella Businaro ogni giorno propongono un menù fisso che inizia con salumi locali e verdure fritte che variano in base alle stagioni, dai funghi chiodini agli asparagi, al radicchio. Le stesse verdure vengono utilizzate per i condimenti dei primi piatti, paste fatte in casa e risotti: al radicchio, alla zucca, agli spinaci, al pomodoro fresco. I secondi si alternano a seconda del giorno della

settimana: così, di volta in volta, si possono mangiare grigliata di carne, pesce dell'Adriatico, spiedo di ossocollo intero e pancettone di maiale, tagliata. La domenica fiocco di vitello al forno, uno dei cavalli di battaglia dello chef Milan. Soltanto al giovedì menù di pesce (in questo caso il prezzo del menù sale a 35 euro), con tre antipastini come tonno al vapore, calamari fritti e capesante, poi tagliatelle con ragù di orata, branzino o pescespada, risotto misto mare e pesce al forno per secondo, dal rombo alla lucerna, dallo scorfano al dentice. Menù fisso diverso ogni giorno a 29 euro (escluso vini) e la domenica a cena tagliere a 15 euro bevande incluse. Per finire potete scegliere tra almeno quattro dolci fatti in casa: meringa, cantuccio, salame al cioccolato e crostata. Nella lista dei vini circa 50 etichette del territorio più lo sfuso bianco e rosso della casa; e per concludere ben 15 etichette di Grappe.

Osteria Ca'dei Loff

via Vittorio Veneto 13, 31030 , Tel. 0438 85962

andreetta@andreetta.it, www.andreetta.it

Coperti: Interni 60; Esterni 40
Chiusura: mercoledì
Ferie: seconda e terza settimana di gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro
Menu: vegetariani

Quando si dice una vera osteria. Condotta con mano ferma, con spontanea cordialità, con attenzione alla qualità da Anna Maria Andreetta, che ha fatto un ulteriore salto: oggi l'osteria è aperta anche a pranzo per agevolare chi vuole fare un pasto veloce, ma senza rinunciare alle suggestioni del buon vino e della tavola. I prezzi del pasto meridiano sono contenuti rispetto a chi la sera decide di cenare alla carta. Come s'addice a una "cave" qui il vino è protagonista: 66 etichette di rossi, 34 di bianchi, tre buoni vini della casa da mescita, 19 etichette di Passiti, 8 vini da dolcetti della casa e poi una buona selezione di sgnape (distillati) oltre all'olio extravergine di Oreste Gallon e una invidiabile carta delle Grappe connotano come una firma la filosofia del locale. Che è caratteristico, dall'ambiente rustico con travi a vista sul soffitto e camino sempre acceso in inverno. Questo vecchio casolare contadino è composto da tre salette: l'osteria vera e propria, il ristorante più intimo e romantico, e la biblioteca dove leggere e degustare contemporaneamente. Il menù è stilato in dialetto trevigiano e prevede di iniziare con antipasti misti tipici, porchetta e peperoni, prosciutto di Montagnana, sottoli e salumi, sformatino di Robiola, e di proseguire con tagliatelle Ca' dei Loff, minestre, crema di funghi, tortei coi sparesi, radici e fasoi, capee de brise in tecia col Formaj Pincion (un piatto a base di porcini, polenta e formaggio stagionato), polenta con le lumache (s'cios), tripe col Grana, maiale all'agro, stinco di maiale al forno, rotolo di coniglio al rosmarino. I dolzet preparati in casa dalla chef patronesse Anna Maria Andreetta, aiutata da Emiliano, vanno dalla crostata di marmellata alla buzolà col Marzemin de Refrontol (biscotti tipici con vino Passito DOC della zona), dalla torta dea nona al salame di cioccolata; speciale il tiramisù. Il marito di Anna Maria, Alberto, esperto sommelier, consiglia il vino da abbinare. Della stessa proprietà il ristorante Da Andreetta Terrazza di Rolle e alcune stanze per il pernottamento sopra al

ristorante. Da segnalare che ogni primo giovedì del mese si organizzano serate a tema. Una menzione speciale meritano la selezione dei salumi e dei formaggi, il piatto di “cichetin” misti tra gli antipasti, la faraona con salsa peverada, e il fatto che il menù (abbiamo citato solo alcuni piatti) cambia di continuo con interessanti incursioni anche nelle pietanze vegetariane: dalle insalatone alle verdure bollite, agli sformati. Davvero un posto che vale la pena scoprire per assaporare le atmosfere trevigiane: antropiche e gastronomiche.

CONA (VENEZIA)

Antica Trattoria Al Portico

via Leonardo da Vinci 14, località Conetta, 30010 , Tel. 0426 509178 , Cell. 335 8433656

Coperti: Interni 80
Chiusura: mercoledì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Tiziano non si stanca di esplorare le belle campagne della pianura veneta per trovare il

formaggio giusto, il salume appropriato, la primizia da portare in tavola. Maria in cucina esplora tutta la gastronomia contadina e segue le stagioni con i suoi piatti. I Vegro perpetuano così una tradizione ormai sessantennale che li vede interpretare, in una sorta di continuità familiare, i sapori della loro terra. La trattoria è accogliente nella sua semplicità e a dare un senso di armonia contribuisce il paesaggio intorno punteggiato da aziende agricole che coltivano la terra secondo natura. Come detto il menù segue le stagioni. Noi ci siamo capitati all'inizio di primavera quando già i piatti profumano di fresco e si alleggeriscono. Ecco cosa abbiamo trovato: tra gli antipasti prosciutto crudo, coppa, lardo, carpaccio di manzo, girello di vitello con insalatina, Burrata, Tuma; tra i primi: gnocchi di patate, tagliatelle, diversi tipi di risotto, pasta e fagioli. I secondi prevedevano baccalà, trippa alla parmigiana, spezzatino di maiale, carne alla brace, stinco di vitello arrosto. Dulcis in fundo sfogliatina con crema e fragole, panna cotta, crème brûlée, biscotti. Da maggio scatta però anche il menù delle rane composto da tre antipasti, un risotto e rane fritte, proposto fino a settembre. In inverno la cifra gastronomica si sposta più sulle carni, sulle zuppe, ma sempre le paste, i dolci e i sottoli sono rigorosamente autoprodotti. Anche la cantina dimostra cura e attenzione: oltre 100 etichette tra Veneto ed eccellenze italiane. A chi si presenterà con questa guida in mano verrà applicato lo sconto del 10% sul prezzo totale!

CREAZZO (VICENZA)

Trattoria Cortese

via Rivella 21, località Rivella, 36051 , Tel. 0444 520457 , Fax 0444 277630 , Cell. 349 7629697

info@trattoriacortese.it, www.trattoriacortese.it

Coperti: Interni 60; Esterni 70
Chiusura: martedì
Ferie: prime 2 settimane di settembre; variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 24 - 28 euro

Broccolo Fiolaro, radicchio trevigiano e poi asparagi e selvaggina. Ecco gli ingredienti che scandiscono la proposta gastronomica di questa storica trattoria gestita da Laura Cortese in sala e da suo marito Antonio Bazzi che invece sta ai fornelli. La cifra è assolutamente tradizionale e territoriale e quindi anche i piatti sono mutevoli secondo ciò che si trova nell'orto, nel campo e dal beccaio. Ma c'è un plus che vale davvero la pena: è il grande pergolato dove nella bella stagione queste armonie tra terra e sapori diventano culla dei sensi. Il menù cambia ogni settimana: ad esempio, il broccolo Fiolaro è proposto dal 1° dicembre al 28 febbraio; mentre da dicembre fino ad aprile trovate serate a tema con la degustazione di tartufo, riso, asparagi selvatici o freschi, selvaggina. Si comincia con fagottino di broccolo ripieno, asparagi, antipasto all'italiana, sformatini ai funghi, speck

d’oca, lardo speziato su crostino, straccetti di manzo al balsamico. Tra i primi piatti: bigoli all’anatra, gnocchi di patate al ragù, risotto ai bruscandoli, pappardelle al cinghiale, campanelle ai piselli, lasagne agli asparagi, maccheroncini al ragù bianco di coniglio. Buoni anche i secondi tra i quali vi segnaliamo la costata e tagliata di manzo, l’ossocollo di maiale, il pollo, le carni alla brace, la faraona ripiena di broccolo, il capretto al rosmarino, i medaglioni di filetto di maiale ai carciofi, le bracioline di agnello, il germano reale all’aceto balsamico e l’immancabile baccalà alla vicentina. Tra i piatti della tradizione veneta troverete anche cappellacci ripieni al beccaccino, rotolo di coniglio ai finferli dell’altopiano con carote alla menta cipolla ripiena ai porcini e gratinata allo zafferano, faraona al vino rosso, sformatino al broccolo con salsa allo zafferano e foglietta croccante ai semi di papavero, mousse all’amaretto con ristretto all’espresso amaro. Concessioni anche di carne non proprio usuale come il filetto di canguro e il roast-beef di bisonte. I dessert sono tradizionali e di alta pasticceria. Ampia la carta dei vini che vanta oltre 100 etichette. Volendo, e avvertendo per tempo, si possono far preparare anche dei menù speciali sempre però nella cifra della tradizione e della territorialità. E per chi volesse imparare a preparare qualche tipicità veneta, da segnalare che si organizzano anche corsi di cucina.

Trattoria De Gobbi

via Olmo 52, località Olmo, 36052 , Tel. e fax 0444 520509

trattoriadegobbi@gmail.com, www.trattoriadegobbi.com

Coperti: Interni 150; Esterni 80
Chiusura: venerdì; sabato a pranzo
Ferie: 6-20 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Collocato in un'antica stazione di posta menzionata già in epoca rinascimentale e con una storia legata alla ristorazione che risale al 1850, questo bel locale, formato da due sale interne e due salette più piccole con arredi rustici d'epoca, la cucina a vista, due grandi camini e un bel giardino per i mesi caldi, offre piatti tradizionali del territorio secondo la più tipica cucina vicentina. Emanuele Canetti e la moglie Alessandra, Luigi Vettorato e la signora Riccarda si avvalgono della collaborazione dello chef Bruno Bianchi. Il menù alla carta si apre con salami, pancetta, lardo, ortaggi sottaceto, sarde in saor e baccalà mantecato, per proseguire con paste fatte in casa con sughi di stagione come bigoli al sugo d'anatra, gnocchi, tagliatelle con piselli, funghi, o risotti con erbe spontanee. In inverno ottime zuppe di orzo e di cipolla; in estate pasta e fagioli (il piatto forte). Per secondo baccalà alla vicentina, carni preparate alla griglia e spesso anche pesce fresco servito in piccole quantità. I dolci, tutti di produzione propria, sono molto semplici, a cominciare dalle crostate di frutta estive, dalla crema catalana, fino alla tipica putana invernale, un dolce di pane raffermo con dentro mele, pere, fichi, uvetta. Nella carta dei vini presenti 35 etichette, al 70% del territorio, per il resto toscane e siciliane; anche 4 diversi vini in caraffa.

FOLLINA (TREVISO)

Osteria dai Mazzeri

via Pallade 18, 31051 , Tel. 0438 971255 , Fax 0438 971766 , Cell. 340 7618510

info@osteriadaimazzeri.com, www.osteriadaimazzeri.com

Coperti: Interni 70; Esterni 50
Chiusura: lunedì; martedì a pranzo
Ferie: 15 febbraio-1 marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

I fratelli Mazzero, Vito in cucina e Mauro in sala, hanno aperto questa trattoria-osteria con il preciso intento di diffondere la cultura gastronomica trevigiana. Dunque grande attenzione al radicchio, ai prodotti dell'orto, ai formaggi, ai bigoli, ma soprattutto equilibrio di sapori giocati su nuances di dolcezza. È una cucina puntuale che si esalta nei ravioli di anatra e porcini, nello spiedo di carni miste, nell'agnello dell'Alpago, nell'anatra di Motta cotta al forno con peverada e nelle tante proposte a base di funghi, che ricerca anche nella carni sentori di ruralità. Da accompagnare a una nutrita lista dei vini (le etichette in carta sono

100) che espongono il meglio del Veneto, ovviamente una buona rassegna di Prosecco e Cartizze e alcune citazioni dell'eccellenza italiana. L'ambiente è molto gradevole e il servizio inappuntabile. È un'osteria che interpreta il ruolo con attenzione alla contemporaneità: tendenza nell'arredo e nel servizio, aderenza alla tradizione nella proposta gastronomica. Notevole anche il lavoro di divulgazione che i Mazzero fanno con le serate a tema dedicate all'arte e alla musica con degustazione di vini in abbinamento a ricette territoriali e a musica dal vivo.

FORNO DI ZOLDO (BELLUNO)

Trattoria Mezzo Canale Da Ninetta

via Canale 22, località Mezzocanale, 32012 , Tel. 0437 78240 , Fax 0437 78379

Coperti: Interni 70; Esterni 20
Chiusura: martedì a cena; mercoledì, tranne in agosto
Ferie: settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 33 euro

In questa bella trattoria di montagna risalente all'Ottocento, che fu una stazione di posta, trovate una gestione familiare attenta al servizio e una cucina strettamente fedele alla tradizione locale. Gli arredi rustici, i rivestimenti in legno vecchio, le panche conferiscono al locale l'aria da tipica stube. A gestire la trattoria sono in cinque: Umbertina, Manuela (entrambe in cucina), Gino, Tiziana e suo cognato Angelo in sala. Nel menù, recitato a voce, primi fatti a mano come i canederli in vari modi (di rape rosse, di asparagi o di speck, di Ricotta fresca o di carciofi), i gonfiotti di patate con erbe di montagna, gli gnocchi di zucca o di spinaci (secondo stagione) con Ricotta affumicata e burro fuso, le pappardelle o le tagliatelle al profumo del bosco con carne e funghi; non da meno sono le minestre di verdure, le zuppe (ottima quella di fagioli di Lamon), i risotti con i finferli, la pasta e fagioli alla zoldana con patate e zucca. Si prosegue con il cervo arrosto alla salvia, funghi, a volte cacciagione e selvaggina (cervo appunto, ma anche capriolo e altre carni), coniglio e agnello arrosto, capretto, carni alla brace, Schiz (formaggio di montagna salato) alla piastra, pastin con la broda, ovvero la pasta della salsiccia non insaccata cucinata in una specie di sugo di polentina. Per finire, dolci fatti in casa come crostate, panna cotta, crema catalana, tiramisù estivo con le fragole, strudel e fortaie, delle frittelle di mele che si mangiavano in occasione degli sposalizi. Non molto ampia la carta dei vini, con circa 50 etichette venete e nazionali, oltre ai vini in caraffa della casa.

GIAVERA DEL MONTELLO (TREVISO)

Antica Trattoria Agnoletti

via Della Vittoria 190, 31040 , Tel. e fax 0422 776009

info@agnolettiristorante.it, www.agnolettiristorante.it

Coperti: Interni 100
Chiusura: martedì; mercoledì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro
Menu: su richiesta menu per vegetariani; celiaci

Devo questa segnalazione a una collega dei ristoratori: la signora che gestisce la Trattoria Le Rive, segno evidente che quel circuito virtuoso che mi sono prefisso di attivare con questo libretto inizia a dare i primi frutti. E una ragione di questo "successo" è riassunta proprio da questa Antica Trattoria Agnoletti, una tavola d'antan che nulla ha perduto del proprio fascino negli anni rafforzando semmai la propria identità di presidio di tradizione e di territorialità. Agestire il locale sono in quattro: Massimo e Maria Lucia che stanno in cucina, Andrea e Fabio che curano la sala e l'ospitalità. Che si fa cura per quella ristretta minoranza che ancora si ostina a indulgere al tabacco: hanno una sala per fumatori. Ma sono anche in grado – su richiesta – di fare menù per i vegetariani e per i celiaci e se avete dei bambini sanno proporvi la giusta pietanza. È meglio sempre prenotare perché il locale pur

aggraziato non è capientissimo e comunque è una delle tavole più ricercate da chi desidera gustare piatti autentici. Qui la proposta è scandita soprattutto da piatti di terra, paste fatte in casa, grande uso di prodotti dell'orto e una specialità che ha fatto diventare l'Antica un must: la tagliata di sorana che viene sempre accompagnata con contorni freschissimi. Da non perdere la selezione di formaggi e salumi come pure le minestre che a seconda delle stagioni alternano legumi e ortaggi. Il menù varia praticamente ogni settimana. Anche la proposta dei dessert è di caratura notevole così come la cantina che consente di scegliere tra un centinaio di etichette.

LAVAGNO (VERONA)

Osteria Dai Tomasi

via Monti Lessini 20, località Vago, 37030 , Tel. e fax 045 983400

Coperti: Interni 60; Esterni 60
Chiusura: domenica
Ferie: variabili in agosto e in dicembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 45 euro

Lungo la Strada del Vino della Valpolicella, in questa trattoria tradizionale dall'ambiente rustico con mura in pietra, travi a vista e pentole in rame appese, trionfa la cucina di territorio. La conduzione familiare, cordiale e attenta al cliente accresce la piacevolezza del posto. In cucina c'è Antonella Tavella coadiuvata da Matteo zendrini, mentre in sala si affiancano il marito Corrado Moserle e la figlia Anna Chiara. Il menù si apre con soppressa e pancetta per proseguire con pasta fatta in casa, bigoli con la sardella, pasta e fagioli, risotti con sughi di stagione: con Tastasal, con piselli di Colognola, con funghi, fagioli o zucchine; da provare anche le penne all'astice, una delle rare pietanze di pesce del menù. Tra i secondi, da quando il locale ha aperto non è mai mancata la tagliata; altre specialità sono l'ossobuco di vitello con polenta, il fegato alla veneziana, il cuore di vitello ai ferri, carni alla brace (cotte nel camino sopra la brace vera!), oppure la faraona arrosto e uno speciale coniglio al forno. Per finire, dessert casalinghi come torte alla frutta, torta di mele (preparata secondo un'antica ricetta), crema catalana e budino diplomatico. C'è anche l'enoteca e la carta dei vini include sia produzioni locali che nazionali, con più di 100 etichette.

LONGARE (VICENZA)

Trattoria Al Pergolino

via Secula 18, 36023 , Tel. e fax 0444 555019 , Cell. 347 5518422

trattoriapergolino@yahoo.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì e martedì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Un esempio di perfetta conduzione familiare è questa trattoria dove la cucina è legata allo scorrere delle stagioni e dove si fa sapiente uso di erbe aromatiche, di ortaggi freschi, di legumi per preparare piatti che hanno ricordanze antiche. A condurla è Giovanni Cariolato che ha affidato alla moglie, la signora Leda, il compito di tenere alta la qualità in cucina. E Leda ci ripaga con piatti di ottima esecuzione. Tanto per avere un'idea diremo che l'autunno è il trionfo del radicchio di Treviso, dei funghi, dei tartufi neri dei Berici, del maiale, del baccalà alla vicentina che qui propongono anche in insalata. In inverno compaiono le zuppe, mentre in primavera il menù si profuma di piselli freschi di Lumignano, di erbette di campo. Un posto speciale in questa cucina lo ha la selvaggina, che è uno dei motivi di vanto del ristorante. La proposta gastronomica è fedele alla vecchia tradizione vicentina: tra i cavalli di battaglia bigoli fatti in casa con l'arna, una versione del ragù d'anatra, e carne alla brace. Il pesce sempre freschissimo si può gustare a partire dagli antipasti, tra cui capesante ai ferri, dentice mantecato e carpaccio di pescespada, per poi proseguire con i primi come i fantastici tagliolini alla pescatora, gli gnocchi al baccalà, gli strigoli con code di scampi e

piselli. Seguono i secondi con branzino ai ferri, fritture e grigliate. Il menù di carne invece inizia con soppressa e pancetta nostrana con giardiniera di verdure, prosciutto crudo San Daniele e carpaccio di Angus con funghetti sottolio. I primi sono tutti caserecci e buonissimi: zuppetta di porcini freschi, fettuccine o gnocchetti al tartufo, risotto e tagliolini estivi; a seguire succulenti secondi tra cui coniglio al forno, vitello arrosto, roast-beef all'inglese, tagliata di manzo o costata ai ferri, braciola di vitello e galletto. E se volete ricreare l'atmosfera veneta nell'intimità della vostra cucina, nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo trovate la minestra di fasoi, rise e trippe e i risi verze e luganega: squisite! Discreta la carta dei vini, alla quale si sono aggiunte quella degli oli vicentini e siciliani e quella dei distillati, con una quarantina di etichette, anche se con un occhio di riguardo per il Veneto. Possibili due menù degustazione a 25 e 35 euro.

LOREGGIA (PADOVA)

Locanda Aurilia

via Aurelia 27, 35010 , Tel. 049 9300677 , Fax 049 5790395

info@locandaaurilia.com, www.locandaaurilia.com, www.locandaaurilia.it

Coperti: Interni 80
Chiusura: martedì
Ferie: 1-8 gennaio; 5-24 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 - 45 euro

Se bussate alla porta dei De Marchi state sicuri che vi verrà aperto un piccolo angolo di paradiso gastronomico. Ferdinando in sala con la sorella Lucia e Osorio in cucina rasentano la "savariniana" exactitude. E lo fanno con una naturale propensione al buono. Che si declina con le specialità del loro locale, un posto davvero accogliente dove si fa cultura del territorio, dove c'è rispetto per la tradizione e delle stagioni della terra. Così potete assaggiare: minestra di legumi, bigoli all'Aurilia, nervetti con patate bollite di Rozzo, martondella con verze, pollo coltivato a latte e miele: può essere presentato nell'antipasto o come secondo piatto, capretto al forno, cappone in canevera, meringa alla liquirizia ripiena con gelato al limone, pere al Friularo con gelato alla cannella, pinza. Ma vi dico che solo la trippa con la menta vale il viaggio. E ci possiamo aggiungere il gran bollito e i risotti proposti secondo stagione. Nato come osteria con annessa locanda, per rifocillare e ristorare, con piatti semplici e robusti, i viandanti (nell'Ottocento) diretti a Padova, oggi il locale offre ai suoi ospiti gourmet tutto il gusto della riscoperta di quegli antichi sapori gelosamente custoditi e tramandati. I De Marchi continuano l'attività iniziata nel 1952 dal papà Dino e dalla mamma Antonietta, che a loro volta avevano dato continuità a questa tavola. Dunque non c'è da stupirsi se qui vi faranno assaggiare uno dei migliori baccalà fritti, e poi rombo al forno con julienne di verdure, radicchio, coscia di pollo latte e miele

alla griglia con patate al forno, capretto al forno con polenta, guanciale di vitello stufato con radicchio tardivo e polenta, tartara di Manzetta Patavina, costoletta di vitello alla griglia, tagliata di filetto di manzo al rosmarino e olio dei Colli Euganei e patate al forno. Di eguale spessore è la proposta dei dessert. Mentre ricca, anzi direi opulenta, è la cantina con circa 800 opzioni. C'è un menù degustazione a 35 euro (quello bambini a 13), ma scegliere alla carta è uno sfizio troppo invitante. Si fa un vero tour gastronomico del meglio del Veneto. Il menù come vi ho detto è stagionale e nel periodo estivo vengono proposte numerose serate a tema con incontri e degustazioni con produttori di gioielli enogastronomici del territorio.

MARANO DI VALPOLICELLA (VERONA)

Antica Osteria della Valpolicella

via Monti Lessini 33, località San Rocco, 37010 , Tel. 045 7755010 , Fax 045 7971830

info@anticaosteriavalpolicella.com, www.anticaosteriavalpolicella.com

Coperti: Interni 25; Esterni 10
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili in estate

Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Dobbiamo dire grazie ai gestori di questa osteria che può fregiarsi del blasone del tempo. L'edificio è del xIII secolo e l'attività di ristorazione conta ben 542 anni! Minuscola bomboniera del gusto tra le vigne della Valpolicella, con pochi tavolini, ambiente semplice ma raffinato; gli arredi in legno, i frammenti di muri in pietra a vista, le credenze in legno, il bel pavimento a rombi tricolori, la cantina del Duecento contribuiscono a creare un'atmosfera unica. Ma state attenti a non confondervi. La vera Antica Osteria della Valpolicella si trova nella frazioncina di San Rocco, a 3 chilometri da Marano. Si fa un po' di strada in più dal paese, ma ne vale la pena. Da nove anni la gestisce Alberto Rosignoli, chef patron, insieme alla moglie Alessandra Gazzani che cura il servizio in sala. La cucina parte dalle materie prime del territorio per creare piatti legati alla tradizione locale, leggermente rivisitati e attualizzati. Provate fra gli antipasti lo sformatino di mais al tartufo e funghi con Fonduta di Monte Veronese e speck d'oca, la fantasia di salami con mostarda di mele e noci, il prosciutto di Praga grigliato con cipolline all'aceto balsamico, o la soppressa di cinghiale scottata con polenta. Passando ai primi assaggiate il risotto all'Amarone della Valpolicella e zucca, le lasagnette con funghi e tartufo, i tortelloni in sfoglia all'Amarone ripieni di brasato su letto di radicchio rosso di Verona, gnocchi ripieni ai formaggi di malga con tartufo nero, bigoli all'anatra. Altrettanto interessanti i secondi, dal brasato di manzo all'Amarone al carpaccio di manzo marinato al tartufo e Monte Ubriaco, dalla tagliata d'anatra in salsa senapata all'arancio alla polenta e baccalà. I dessert sono fatti in casa: ghiottissimi il semifreddo alla liquirizia con salsa di cioccolato fondente, la

sbrisolona con Recioto, le mele fritte con crema pasticcera e la cremaccia dell'osteria, vera specialità del locale che consiste in una ghiottissima crema di Mascarpone con caffè e amaretti; senza trascurare il tortino di mele in crema pasticcera e croccantini, la polenta e salame (no, non siamo tornati ai primi piatti: il salame è di cioccolato e la finta polenta è di crema pasticcera), lo sformatino al cacao ripieno di cioccolato fondente e Amarone della Valpolicella e, in estate, il gelato ai fichi con salsa di cioccolato caldo. Diversi i menù degustazione proposti: quello a tutto tartufo (35 euro), quello cantiniere (sempre a 35 euro), il menù primavera (ancora a 35 euro), quello rustico a 27 euro e quello del casaro a 25 euro. Accanto a una cinquantina di vini esclusivamente del territorio con prevalenza di Valpolicella, Amarone e Recioto, il locale dispone di una carta delle acque, una carta dei caffè, una carta delle Grappe e dei distillati. Nel periodo primaverile ed estivo si organizzano anche delle degustazioni di vini della Valpollicella abbinati ai formaggi. Chi si presenterà con questa guida in mano riceverà uno sconto del 5% sul prezzo totale!

MIANE (TREVISO)

Osteria Al Contadin

via Capovilla 17, località Combai, 31050 , Tel. 0438 960064

alcontadin@libero.it

Coperti: Interni 60
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 22 euro

In questa storica osteria gestita da oltre un secolo dalla famiglia Stefani, in una sala allestita in maniera semplice ma accogliente, si assaporano piatti della tradizione preparati con materie prime spesso di produzione propria. Cirillo Stefani e sua moglie Carla Mattiola, regina dei fornelli, vengono aiutati dalla figlia Laura, che affianca la mamma in cucina, e dal genero Alberto che cura il servizio in sala. A tavola, dopo un antipasto di salumi, giardiniera e zucchine sottolio, trovate risotti e paste fatte in casa come tagliatelle e pasta e fagioli, seguiti da sopa cauda in inverno e selvaggina (principalmente cinghiale e su prenotazione). Piatto forte della casa sono le carni allo spiedo con verdure di stagione e peperonata: pollo, coniglio e maiale, ma su richiesta vengono cucinate anche altre carni in umido con patate o alla griglia. Altra specialità da non perdere è il capretto al Verdiso. A fine pasto strudel e tanti altri dessert, ma le crostate con le marmellate fatte in casa sono le più apprezzate. Dal martedì al venerdì a pranzo trovate un menù a 11 euro che comprende primo, secondo, un bicchiere di vino, acqua e caffè. E a proposito di vino, ad accompagnare tutte le pietanze una trentina di etichette tra bianchi come Prosecco e Verdiso prodotti dai proprietari, altre bottiglie locali e rossi italiani.

MONTEGALDA (VICENZA)

Trattoria Da Culata

via Roi 47, 36047 , Tel. e fax 0444 636033

Coperti: Interni 50; Esterni 30
Chiusura: a cena, tranne mercoledì e venerdì; domenica
Ferie: fine luglio-fine agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro

Ha aperto i battenti nel ’32 ed è sempre rimasta a segnare il passo dei viandanti sui Colli Berici lungo la strada che collega Montegalda e Longare. Secondo la tradizione il locale mantiene anche l’annessa bottega e vende ancora prodotti alimentari, e inoltre è possibile gustare la cucina tradizionale vicentina. Il menù, variabile a seconda della stagione, proposto dalla cuoca Isetta rispecchia la filosofia della sorella nonché titolare Carla che, insieme al marito Vincenzo, offrono una cucina casereccia, dal sapore tradizionale. Qui il piatto forte non può che essere il baccalà (c’è nei mesi freddi un apposito menù degustazione), servito con la polenta o come sugo per gli spaghetti, ma secondo tradizione anche la carne cotta a legna e le paste fatte in casa segnano il percorso gastronomico. I

locali sono rimasti pressoché intatti dai lontani esordi e hanno il fascino del tempo senza rinunciare al comfort. Si apre con pasticcio alla Culata con verdure fresche e carne, zuppa di porcini e paste fatte in casa: pasta e fasoi, tagliatelle con piselli, risotto alle erbe spontanee (in primavera), minestra di tagliatelle e fegatini, bigoli al baccalà. Come secondi, carni arrosto, capretti, selvaggina e, in inverno, anche bollito con salsa di kren. Imperdibili il baccalà mantecato o alla vicentina che, battuto e lasciato diversi giorni in ammollo, viene poi sottoposto a una lunga cottura e accompagnato alla polenta gialla. Per gli abbinamenti con il vino basta affidarsi a una delle 30 etichette presenti in carta. Per finire, dolci della casa come tiramisù, biscotti e strudel di produzione propria. Ci sono anche degli appuntamenti che celebrano le feste comandate: i bolliti sotto Natale, il maiale in gennaio e soprattutto le frittelle a Carnevale. Per confermare l'atmosfera familiare di questa antica insegna.

Trattoria Tre Scalini

via Castello 1, 36047 , Tel. e fax 0444 636385

info@trattoriatrescalini.com, www.trattoriatrescalini.com

Coperti: Interni 70; Esterni 15
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: prima settimana di gennaio; ultima settimana di agosto-prima settimana di settembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Si viene per mangiare il baccalà. D'accordo, si rischia di essere monotoni, ma nel vicentino questo piatto è irrinunciabile. E i ristoratori fanno a gara per proporre il migliore. Qui non sono secondi a nessuno. La gestione è assolutamente familiare e si sente nell'amore con cui vengono predisposti i piatti e nel calore dell'accoglienza. In cucina stanno Lorenzo e Anna Campesato, mentre i titolari Michele e Elisabetta (anche loro Campesato) si occupano della sala. Il menù ha variazioni legate al mercato e alle scadenze agricole, quindi varia più o meno ogni mese. Le ultime proposte esponevano questi piatti: tra gli antipasti, soppressa nostrana con porcini freschi, capesante alla brace, carpaccio di tonno su cipolla di Tropea stufata, baccalà mantecato in insalata, salame fresco ai ferri, coppa affumicata di Nogara con radicchio di Treviso marinato; tra i primi piatti: fettuccine fatte in casa con finferli e Monte Veronese, vellutata al radicchio trevigiano, gnocchetti di patate con carciofi freschi e Ricotta affumicata, spaghetti al baccalà, bigoli al ragù d'anatra, tagliolini al tartufo nero dei Colli Berici, tortelli con farcia di zucca su Fonduta leggera di Parmigiano Reggiano 24 mesi profumata alla salvia; tra i secondi: faraona al forno, spiedini alla brace, costata di manzo e lombata di vitello alla griglia, tagliata di manzo al rosmarino, tavolozza di formaggi e confetture, tagliata di Bisonte Canadese al sale rosa himalayano (cottura molto al sangue, minimo 2 porzioni), filetto di manzo al tartufo nero dei Colli Berici. Buona anche la proposta di formaggi e di dolci casalinghi. La cantina è assai ampia: forte di 400 etichette, espone il meglio d'Italia (in particolare c'è il Veneto) ed è affiancata anche dalla carta degli oli e da quella dei distillati.

MONTEGROTTO TERME (PADOVA)

Da Mario

corso Terme 4, 35036 , Tel. 049 794090 , Fax 049 8911329

marco@damarioristorante.191.it

Coperti: Interni 90; Esterni 20
Chiusura: martedì; mercoledì a pranzo
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 38 - 40 euro

Il menù è scritto a mano perché cambia ogni giorno. Del resto qui siamo nel distretto termale dei Colli Euganei e per catturare l'attenzione dei clienti è indispensabile avere l'exactitude: la capacità cioè di proporre e spiegare la propria gastrosofia. Lo fanno benissimo i fratelli Marco e Francesco Bernardi – il primo chef, il secondo maître di sala – che conducono con professionalità il loro ristorante. Appare scontato affermare che la proposta gastronomica cambia quindi di continuo secondo mercato, ma la barra è tenuta ben

salda sulla rotta della territorialità e della tradizione. Uno dei menù che abbiamo visto in un paio d'incontri con Da Mario esponeva queste preparazioni: sfoglia croccante con carciofo violetto pancetta affumicata e Fonduta di patate, Burrata di Trani con insalata di pomodori, insalata di Treviso tardivo con Asiago Mezzano e aceto balsamico, lardo di conca e pane caldo, tonno del Chianti con insalata di cannellini tiepidi, bianchetti fritti e polpettine di riso ai funghi, baccalà mantecato con la polenta; ravioli di rape rosse con semi di papavero e salvia, pasta e fagioli, tagliatelle fatte in casa con ragù di carciofi e cozze, gnocchi soufflé gratinati. A seguire si potevano gustare: tortellini di Valeggio sul Mincio al burro e Parmigiano, bigoli di grano duro con gamberetti e zucchine; fritto di canestrelli zucchine e gamberi, filetto di rombo alla brace con melanzane viola origano e olive taggiasche, trancio di branzino con pancetta croccante e Treviso tardivo, l'immancabile baccalà alla vicentina con polenta, brasato di manzo al vino rosso, petto d'anatra con porcini e patate, tagliata di manzo con cannellini toscani al prezzemolo, patate al forno, radicchio di Treviso alla brace. Indiscussi fiori all'occhiello sono le lasagne gratinate con germogli di luppolo selvatico, il gran fritto all'italiana con verdure di stagione e pesci dell'Adriatico, il carré di maialino al forno alle erbe aromatiche. Tra i dessert da segnalare: gelato fiordilatte con fragole sciroppate, coppa golosa al Mascarpone, semifreddo al pistacchio e salsa al caffè, sfoglia croccante con mele e pere alla cannella e crema inglese, torta al cioccolato, frittelle con zabaione, zaeti. Di particolare pregio la cantina che espone circa 300 etichette; molto interessante anche la selezione dei formaggi.

MUSILE DI PIAVE (VENEZIA)

Antica Trattoria Alla Fossetta

via Fossetta 31, 30024 , Tel. 0421 54756 , Fax 0421 330296

fossetta@iol.it; allafossetta@fossetta.it, www.fossetta.it

Coperti: Interni 125; Esterni 150
Chiusura: martedì
Ferie: 1-6 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro
Menu: vegetariani; celiaci

È tornato Flavio a dirigere i fornelli – dopo la parentesi di avviamento, mi dicono felice, della nuova Osteria Il Molino a San Donà di Piave in via Calvecchia 51/g – e i Doretto mi hanno scritto: «Sai che l'atmosfera è di nuovo caldissima, familiarissima? È come se fosse tornato il papà da un viaggio». E ti credo! Flavio è uno che dà del tu alla cucina di tradizione e – insieme con il fratello Alessandro che gestisce la sala con tutta la famiglia –

ora con sua figlia Valentina ha ripreso a studiare la storia della Fossetta. Vanno scovando carteggi, documenti inediti, testimonianze di ospiti illustri. Di lavoro da fare ne hanno tanto perché questa trattoria, peraltro un gioiello di architettura rurale, sta lì da 500 anni e da cinque secoli fa il suo mestiere di ostello per i viandanti. Oggi grazie ai Doretto è qualcosa di più: è una sosta golosa e armoniosa. Dichiarata con legge regionale Locale Storico, nella bella stagione offre un giardino incantevole, mentre d'inverno è un rifugio che ha il fascino della storia. Di rigore filologico il menù che a parte la braciola, una sorta di copyrighter gastronomico dei Doretto, propone tutto il meglio della tradizione veneta secondo stagioni. E in più fa cultura di territorio presentando con serate a tema diversi vini, prodotti gastronomici e chicche della tradizione. Ora per esempio è la stagione del Raboso che Alessandro in sala propone in tutte le sfumature, dal classicissimo Raboso del Piave alla Rabosina Bianca (Grapariol), al Passito e anche il Raboso Metodo Classico. E la sensibilità naturale si è affinata: ora la carta dei vini comunque fornitissima ha una cospicua selezioni di bottiglie bio. Il cibo, quello resta ancorato al nome della Fossetta. Così si possono trovare formaggi, frittate, soppressa con polenta e funghi. Continuano i primi con pasta e fagioli, spaghetti con le seppie alla veneziana e gustose tagliatelle all'anatra. Tra i secondi da non perdere i bolliti misti e le carni alla brace tra cui la braciolona di maiale, costate e tagliate di manzo; in alternativa frittura mista di pesce e seppie in umido con verdurine. Dulcis in fundo zuppa alla crema, tiramisù, tortino di Ricotta e cioccolato e vari semifreddi (tutti dessert casalinghi), seguiti da un bicchierino di liquore della casa: l'Oio Brusà, Cafè de Fero, Siero della Verità; il Rabosamaro e da un sigaro dalla selezionatissima carta. Tra le altre specialità vi segnalo le ottime selezioni di formaggi, i piatti vegetariani che profumano di campagna. Resiste il menù degustazione a 30 euro (allo

stesso prezzo quello per celiaci e per vegetariani) e la proposta a 7 euro, contenutissima nel prezzo, per i bambini. Il programma delle manifestazioni cultural- gastronomiche (dalla settimana dell'oca a quella dell'asparago, scandite secondo calendario) resta ricchissimo. Informatevi direttamente se è il turno della specialità che più vi sfizia. Ma comunque dai Doretto starete bene. Anche per quest'anno la Fossetta conferma lo sconto del 10% sul menù a chi si presenterà con Il Mangiarozzo in edizione 2011!

NOALE (VENEZIA)

Enoteca Stallo

via Tempesta 57, 30033 , Tel. e fax 041 5801199 , Cell. 340 3082733

alberto.mezzacapo@gmail.com

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo, tranne la domenica
Ferie: variabili in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Menu: Qui si declina la storia con la territorialità, la stagionalità, con la ricerca gastronomica. Il tempo è rappresentato da ciò che resta della Rocca dei Tempesta risalente al xII secolo, tuttora delimitata dal fossato in cui scorrevano le acque del Marzenego che la rendevano inespugnabile, e che non potete evitare di ammirare. Dà un senso a questo viaggio. Il resto è rappresentato da questa osteria che è condotta con passione e con una gastrosofia che declina territorio e creatività misurata. Lo chef patron Alberto Mezzacapo, che in cucina ha a fianco Samuel Fugazzaro, è validamente coadiuvato dalla moglie Antonella che si occupa del servizio in sala. Il menù varia con le stagioni e predilige pesce di laguna e ricette tradizionali di Venezia. Specialità indiscusse sono gli spaghetti con l'astice, i tagliolini con capesante, il bisato sull'ara (alias l'anguilla su rame su un letto di alloro), le seppie in nero alla veneziana, le sarde in saor e l'onnipresente baccalà mantecato. Per i curiosi una sbirciata alle molteplici proposte presenti sulla carta del giorno: ci sono schie lesse (gamberetti grigi di laguna) con polentina bianca al cucchiaio, cappelunghe alla piastra, canestrelli gratinati, cozze in rosso con peperoncino, spada affumicato con crostino, risotto di go (pesce di laguna) o con gamberi e zucca, bigoli mori in salsa, moeche fritte, calamaretti ripieni, spaghetti con caparozzoli, linguine con scampetti alla busera, pappardelle con canocie, filetto di orata con capperi e olive nere, filetto di branzino alla piastra e, per i carnivori, tagliere con porchetta fatta in casa e soppressa sottolio. Tra i dolci, crema catalana, biscottini col Vinsanto, salame di cioccolato e un richiestissimo tiramisù. Nella carta dei vini alle etichette locali si accompagnano quelle di altre regioni d'Italia, una ventina in totale. Se volete entrare nello spirito di questi menù che hanno tocchi di raffinatezza vi segnalo altre proposte molto interessanti che troverete a rotazione: pappardelle al radicchio precoce di Treviso e calamaretti o fusilli neri con

gamberoni al curry. Sono davvero intriganti e testimoniano dell'abilità degli chef.

NOVENTA VICENTINA (VICENZA)

Ristorante Primon

via Garibaldi 4, 36025 , Tel. 0444 787149 , Fax 0444 787368

info@ristoranteprimon.it, www.ristoranteprimon.it

Coperti: Interni 130
Chiusura: giovedì
Ferie: 1-20 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro
Menu: vegetariani

Che ne direste di farvi preparare un bel piatto di carne girato sullo spiedo inventato da Leonardo da Vinci? Vi intriga? Bene, sappiate che qui è possibile: possiedono l'unico esemplare esistente in Italia di questo attrezzo da cucina che ha connotato secoli di cultura gastronomica. E tanto basta a definire il carattere storico di questa insegna che si apre nel

1875 nel centro antico di questo armonioso borgo dei Colli Berici. Primon dunque è una tavola non comune. A gestire il locale oggi è la sesta generazione di Primon: il titolare è Mario, mentre ai fornelli si adopra la moglie Sandra Raffagnin. Tra i cavalli di battaglia ci sono il baccalà alla vicentina, la polenta, la tagliata al rosmarino e le carni allo spiedo, quello di Leonardo appunto, che ha un funzionamento tutto particolare. L'aria riscaldata da un intenso fuoco preparatorio sale verso la parte alta del camino e fa ruotare delle ventole elicoidali, che a loro volta muovono gli ingranaggi dello spiedo con un dolce fruscio, senza scatti sgradevoli e inopportuni. La velocità della macchina è sempre in sintonia con il calore e la selvaggina gira danzando come una giostra, simulando un delicato e armonioso volo. Tornando alla tavola, nel menù si parte con gli antipasti, tra cui crostini con lardone di Arnad, soppressa con polenta abbrustolita, sformatino al formaggio, pescespada affumicato su letto di finocchio e carote. Seguono i primi: zuppa di molluschi e fagioli o di verdure, pappardelle con mazzancolle e zucchine, tagliolini con code di scampi e pomodorini, risotto con capesante e lime o con fiori di zucca e melone, tagliatelle con petto d'anatra, gnocchi di patate col tartufo, reginette con porcini, pipette con piselli e profumo di menta, ravioli con purè di fagioli su crema di pomodoro crudo. Se avete ancora uno spazio optate anche per i secondi con tagliate, filetto di Sorana alla griglia, costolette d'agnello, carpaccio tiepido con rosmarino e lardone di Arnad, roast-beef con sugo caldo, pere e crudo dolce di Soranzo e Montasio; su prenotazione faraone e maiale al leonardesco spiedo. E avanti con i secondi di pesce: da provare i gamberoni padellati con polenta zucchine e pomodorini, polenta col baccalà, filetto di orata al forno con patate e filetto di tonno su letto di insalatina e balsamico. A innaffiare il tutto un'ottima carta dei vini che vanta 150 etichette. Ci sono anche una buona selezione di distillati e una discreta lista degli oli extravergine. A seconda

delle stagioni si propongono menù degustazione differenti (a 30- 40 euro) a base di funghi, radicchio trevigiano, erbette o baccalà. Il ristorante aderisce alle manifestazione Le Buone Tavole dei Berici e dunque propone diverse serate di divulgazione "empirica" enogastronomica. L'ambiente è informale e accogliente; Primon è anche albergo e dispone di 4 camere doppie sopra l'osteria. Chi si presenterà con la nostra guida in mano, riceverà uno sconto del 10% sul prezzo totale.

PADOVA

Al Cancelletto

via Corsica 4, località Camin, 35127 , Tel. e fax 049 8702805

Coperti: Interni 50; Esterni 22
Chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: 2 settimane in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

La trattoria di Davide, patron e chef, ha un ambiente semplice e tradizionale; si è imposta

come una delle migliori della zona perché propone all'avventore una cucina di territorio basata sulla carne, in particolare quella di cavallo, e sul pesce come la tagliata di tonno ai porcini, il filetto di rombo con datterini e rosmarino o il filetto di tonno con olive taggiasche e pomodoro. Davide ci spiega così il divario del prezzo medio: 35 per la carne, 45 per il pesce. Nel menù, che varia frequentemente, le specialità classiche della tavola padovana: bigoli in salsa di sarde salate oppure all'anatra e pasta e fasoi. Altre leccornie i fiori di zucca in pastella (solo in primavera), la soppressa con polenta, il baccalà alla vicentina e, in inverno, la sella di maialino al ginepro. I tagli di carne che potete gustare alla griglia sono almeno una quindicina, dalla Fiorentina alla tagliata, alla sella di maiale. Tra i diversi piatti a base di carni equine figurano bresaola di puledro, sfilacci, costata, filetto e straeca, cioè bistecca di pancia di cavallo. Nella carta dei vini tra le 150 etichette troverete prevalentemente vini rossi.

Le Sette Teste

via Cesare Battisti 44, 35122 , Tel. 049 664753

Coperti: Interni 60
Chiusura: domenica
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 euro

Dobbiamo questa segnalazione a uno nostro lettore, Sergio Prenna. Questo ristorantino nel

centro di Padova si fregia di una cucina tipica veneta, ma non solo. Lo chef patron Manuel ama tanto la tradizione quanto l'innovazione e la creatività che mette nella rivisitazione di alcuni piatti in chiave moderna. Così in menù potrete trovare tagliata di tonno alle Sette Teste, diversi tipi di carne e una selezione di formaggi abbinati alle birre. Oltre a una cantina fornita di una settantina di etichette di buon vino, c'è anche una discreta carta delle birre. E badate bene che, se prenotate, nei weekend la cucina resta aperta fino a mezzanotte.

Trattoria Al Moretto

via Madonna della Salute 82, località Mortise, 35129 , Tel. e fax 049 611389 , Cell. 338 9619366

ceccatomara@yahoo.it

Coperti: Interni 150
Chiusura: domenica; a cena, tranne venerdì e sabato
Ferie: la settimana di Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 27 - 30 euro

Vi accoglieranno con simpatia e professionalità per farvi gustare una puntuale cucina di territorio, mutevole secondo le stagioni. Grazie alla famiglia Ceccato che, sotto la guida del signor Giancarlo, ha preso in gestione il locale più di vent'anni fa e ha trasformato questo bar osteria di paese dalla decennale vocazione alla ristorazione in una trattoria con la "T"

maiuscola. L'edificio che la ospita ha almeno cent'anni, all'interno tre sale arredate in modo tradizionale con rivestimenti in perlinato, tavoli e sedie in legno. Ai fornelli c'è ora Loris, aiutato da Anna e Luigina, che ha ereditato le ricette della signora Lia Bertocco, moglie del titolare; il figlio Stefano Ceccato cura il servizio ai tavoli e la figlia Mara si alterna fra cucina e sala. I piatti, sia di carne che di pesce, sono quelli casalinghi della tradizione gastronomica veneta. A pranzo si cucina essenzialmente per i lavoratori e viene proposto un menù fisso – che comunque cambia ogni giorno – principalmente di carne a 10 euro che include un primo, un secondo, un contorno, acqua, vino e caffè. Nella sera di venerdì invece (l'unica aperta durante la settimana insieme a quella del sabato) il menù alla carta offre le specialità di mare della casa come il baccalà e il pesce fritto, e il prezzo naturalmente sale. In menù tra le diverse proposte potete trovare: gelosia con castagne e formaggio in salsa di pera della Val di Non con prosciutto cotto di Praga, sformatino di Ricotta e radicchio in mantello di nocciole su Fonduta di Gorgonzola, seppie nere su crema di mais, sarde in saor, gamberetti mignon alla busara su nido di polenta, polipo bollito, insalata di mare, alici marinate per principiare; a seguire ecco tra i primi risotto di baccalà o alla veneziana, spaghetti alle vongole o al nero, tagliolini di mare e monti con funghi pomodorini e scampi, gnocchetti con gamberetti e zucchine, bavette alla Moretto. Per continuare con i secondi: baccalà alla vicentina o a insalata, frittura mista di pesce, seppie in umido, sogliola alla mugnaia, grigliata di scampi e mazzancolle. Tra i dessert spiccano invece la crostata di mele, la torta di limone, la coppa al Mascarpone, la crema catalana e la trilogy (dolce ai 3 cioccolati). Dallo scorso autunno una volta al mese, di sabato, vengono organizzate serate di degustazione di un prodotto (funghi, castagne, bollito, radicchio trevigiano e via scegliendo) con menù monotematici e cene con intrattenimento musicale a

25 euro. Sempre presenti invece un menù degustazione a 35 euro e uno per bambini a 15 euro. La cantina ha solo 20 etichette, ma sono molto interessanti i vini della casa proposti peraltro a prezzi contenuti. A chi si presenterà qui con questa guida in mano verrà praticato uno sconto del 10% sul prezzo totale!

PIANIGA (VENEZIA)

Ristorante Da Paeto

via Patriarcato 78, 30030 , Tel. 041 469380

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì e martedì
Ferie: mai
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Un locale a tutto pesce condotto da Eddie Biasiolo, che sta anche in cucina. L'ambiente è accogliente e il menù si dipana sulla tradizione del pescato veneziano con qualche innovazione, misurata e ben eseguita. Avrete così ottima frittura di pesce e poi ricciola al

forno con verdurine saltate in padella, trucioli di pasta di mais con fiori di zucca e Ricotta di bufala, seppie al nero. E ancora nervoletti con cipolla, risotto di baccalà, spaghetti con zotoi (un incrocio tra una seppiolina e un folpetto della laguna veneta), fettuccine con canestrelli e verdurine, trippa alla parmigiana, bigoli in salsa (tipico piatto veneziano), baccalà mantecato o in umido o alla vicentina, sarde in saor, carpaccio di baccalà con caponatina di verdure, moeche fritte (granchi quando perdono il carapace). I dessert sono d'impostazione tradizionale. La carta dei vini espone 30 etichette alcune delle quali, soprattutto tra i bianchi, di raffinata ricerca.

PODEROBBA (TREVISO)

Trattoria Le Rive

via Rive 46, località Onigo di Pederobba, 31050 , Tel. 0423 64267

Coperti: Interni 50; Esterni 40
Chiusura: lunedì facoltativo, martedì e mercoledì
Ferie: 3 settimane in gennaio; 1 settimana a cavallo di Ferragosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Nella bella stagione il giardino della casa, quasi un hortus conclusus benedettino, è un incanto. Non filtrano rumori, si ascoltano i pensieri e i sentimenti e si assaggia una cucina territoriale, stagionale ed elegante nella proposizione. E del resto questo locale, gestito con professionalità ma anche con grande simpatia da Silvia Rebellato, signora dotata di sottile ironia e di immensa passione per il suo mestiere, è davvero una trattoria d'antan. Ubicata in una casa di campagna immersa nel verde, è formata da salette collocate su due piani e arredate in maniera semplice ma accogliente. Il menù, raccontato a voce, varia con le stagioni e presenta tutto l'anno molti piatti a base di verdure. Tra le ultime proposte vogliamo segnalare questa carta che ci pare espressiva della gastrosofia della signora Silvia. Ecco dunque alcuni dei piatti che vi attendono. Tra gli antipasti avrete: torte salate con zucchine, carciofi con erbette secondo stagione, l'insalatina con mele noci e carne salada o con formaggi, flan con le varie verdure. Successivamente potete continuare con i primi scegliendo tra: crespelle con vari ripieni al radicchio, alle erbe, pasta fatta in casa con verdure di stagione, con ragù di anatra o di coniglio o alla veneta (ragù tagliato a coltello e non macinato). Per secondo potete avere: bocconcini di vitello con carciofi o asparagi o funghi, tagliata, timballi di verdure, di uova e asparagi o con erbe e asparagi, pasticciata di verdure, bruscandoli, formaggio cotto con melanzane o con funghi, roast-beef con salsa al sedano, carpaccio con marinata di peperoni. I dessert – tutti di produzione casalinga – meritano menzione speciale e vanno dalle mousse con la frutta o con il caffè al tiramisù, dai dolcetti di Ricotta e frutti di bosco ai semifreddi alla frutta o all'amaretto, passando per lo strudel di mele. La cantina è limitata a 15 etichette, ma come vino della casa avrete o un suadente Prosecco o un accattivante Cabernet di queste terre. Tre o quattro volte l'anno vengono proposte ai clienti serate con menù a tema fisso.

RECOARO TERME (VICENZA)

Rifugio Piccole Dolomiti alla Guardia

strada di Campogrosso 3300, località Guardia di Campogrosso, 36076 , Tel. 0445 75257

vagheggi.g@libero.it

Coperti: Interni 65; Esterni 30
Chiusura: lunedì a cena; martedì, tranne in estate
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Adone Storti in cucina e la moglie Giovanna Vagheggi in sala si sono lanciati una sfida, e l'hanno vinta: aprire un rifugio in montagna e farlo diventare un locale di gastronomia territoriale con tocchi di creatività e in forte rapporto con la ruralità. Tutto questo si trova lungo la strada che da Recoaro sale verso il passo di Campogrosso. Gli ingredienti adoperati per la composizione dei piatti sono di prima qualità, la pasta è fatta in casa, così come tutti i dolci. Dopo una gustosa polentina con funghi di bosco e crema di formaggio, tra

i primi piatti Adone propone i canederli al sugo di lepre o la polenta con soppressa e i tradizionali gnocchi con la Fioreta, ossia la Ricotta liquida con cui si impastano gli gnocchi, poi conditi con burro fuso e salvia. Le carni, in particolare la cacciagione e la selvaggina, sono le specialità della casa, con una menzione d'onore per il gulash, imperdibile! Si chiude con le dolcissime delizie di Giovanna a base di Ricotta o con le torte casalinghe di mele e cannella, o di pane raffermo. Tra le specialità potete provare radicchietto di campo con salsiccia nostrana calda e aceto balsamico, polentina morbida di Maranello con fusa di montagna e funghi porcini, bigoli con la pasta di salame, gargati al consiero e radicchio rosso, polenta e soppressa nostrana. La carta dei vini è contenuta, ma di buona impostazione ed espone una trentina di etichette. Interessanti le carte dei distillati (Grappe di Poli, Grappe aromatizzate) e degli oli.

REFRONTOLO (TREVISO)

Osteria Al Forno

viale degli Alpini 5, 31020 , Tel. 0438 894496

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì e martedì

Ferie: 10-31 gennaio; 1-30 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Osteria con cucina gestita sin dal 1850 dalla famiglia Piol, ubicata in un'antica casa rustica affacciata sulla piazza di Refrontolo. Piacevole e curata nei particolari, con la prima saletta arricchita dalla presenza di un bel caminetto sempre acceso nei mesi freddi. Mario e Rosita non hanno un menù scritto, ma raccontano a voce al commensale i loro piatti. Cucina di tradizione trevigiana, curata dallo chef Denis Possamai, che raccoglie influssi tanto delle usanze gastronomiche montanare (siamo a due passi da Vittorio Veneto) quanto di quelle della parte sud della provincia trevigiana, con piatti stagionali basati su un'attenta scelta delle materie prime. Si inizia con pastin all'aceto balsamico, polenta con salsa di formaggio e verdure in saor, poi bigoli con ragù d'anatra, riso con le erbe, ravioli di speck e mirtilli, mentre i secondi sono soprattutto a base di carni di animali da cortile (pollo, coniglio, faraona). Da provare il pollo in umido con fasoi sofegai, la faraona in salsa peverada e il filetto di maiale al Refrontolo Passito DOC. Per finire, biscottini da mangiare con il Marzemino Passito di Refrontolo, semifreddo al croccante, crema catalana con fragole o ciliegie. Discreta selezione di vini con circa 60 etichette; da non perdere l'amaro fatto in casa con le erbe spontanee e le Grappe aromatizzate.

RONCO ALL'ADIGE (VERONA)

Trattoria Sofia

via Baldo 10, 37055 , Tel. e fax 045 6615407

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: lunedì a cena; martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Sofia Meneghello è la mitica ostessa di questa trattoria (anzi "bar tabaccheria con cucina") a conduzione familiare, situata lungo la strada che da Verona va a Legnago. L'attività fu avviata da sua nonna 62 anni fa, oggi le sue due figlie Maria Antonella e Angelita rappresentano la quarta generazione. Candide tovaglie di cotone rivestono i lunghi tavoli apparecchiati con semplicità, dove i commensali possono trovarsi a mangiare gomito a gomito con altri clienti sconosciuti, rendendo l'atmosfera ancor più familiare. I piatti sono quelli della più schietta tradizione gastronomica della zona orientale del veronese, la cucina

è casalinga e il menù, a seconda delle stagioni, esalta i diversi prodotti del territorio. In realtà un menù in senso stretto non c'è, perché le pietanze sono decise e preparate espresse giorno per giorno, con quello che offre il mercato e secondo l'ispirazione delle chef. Alla fine dell'inverno si possono così gustare il risotto con la carne e le lasagne al ragù; in piena primavera piatti a base di asparagi verdi o bianchi di Ronco (risottino agli asparagi verdi; pasticcio di asparagi; fagotto di crespella ripieno di asparagi verdi, scamorza affumicata e besciamella; asparagi bianchi bolliti con uova sode); in estate rane, in settembre anatra. Da non perdere la soppressa veneta casereccia servita con verdure sottolio della casa, il bollito misto con la pearà e il baccalà alla vicentina. Il locale aderisce anche alla Strada del Riso, perciò qui potete gustare indimenticabili risotti: più tradizionali alla veneta con anatra o coi funghi, alla zucca, più innovativi ai sapori dell'orto, con mele e speck, col sedano rapa (o sedano di Verona) e formaggio monte veronese. Tra le dolcezze di fine pasto, tutte prodotte in casa, torta con le mele o con le pere, saccottini di mela, galani e zeppole con crema. Apranzo c'è un menù fisso, soprattutto per i lavoratori, che comprende primo, secondo, acqua, un bicchiere di vino e caffè. Essenziale la selezione dei vini, con una ventina di produzioni prevalentemente del veronese, e a fine pasto alcune etichette di grappe.

ROVIGO

Trattoria Al Sole

ia Bedendo 6, 45100 , Tel. e fax 0425 22917 , Cell. 347 3462004

Coperti: Interni 30
Chiusura: domenica
Ferie: 8 giorni in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 euro

Questa piccola trattoria ha origini molto antiche ed esiste da più di un secolo. L'ambiente semplice e informale, gli arredi rustici e curati, la conduzione familiare e la cucina di stampo prettamente territoriale ne fanno uno di quei classici posti che non lasciano mai il cliente insoddisfatto. Il servizio in sala è capitanato dal titolare Maurizio Astolfi, la cucina è il regno di sua mamma Mafalda e di sua moglie Gabriella. Uomo di poche parole Maurizio, "ruspante", dai modi un po' sbrigativi ma genuinamente veneto come i piatti che porta in tavola. Pensate alla pasta e fagioli, alle paste fatte in casa, alle trippe alla parmigiana, allo stoccafisso con polenta, allo spezzatino d'asino. Fatti a mano, e non poteva essere altrimenti, anche i dolci: tiramisù e la tradizionale ciambella polesana. A scelta anche un menù fisso per i lavoratori a 10-12 euro che comprende primo, secondo, contorno, acqua e caffè, e un menù per turisti a 15 euro. Da bere vino in caraffa e una dozzina di bottiglie tra vini trevigiani, friulani e siciliani, più qualche Grappa per il fine pasto.

SAN VITO DI LEGUZZANO (VICENZA)

Antica Trattoria Due Mori

via Rigobello 41, 36030 , Tel. 0445 511611; 0445 671635 , Fax 0445 511611: 0445 671635

Coperti: Interni 150; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 35 euro

Una lieta novella per i nostri lettori: a chi si presenterà con la nostra guida nella sua attuale edizione Rosalia Maria Saccardo, che gestisce questo locale accogliente e arioso, ha deciso di praticare uno sconto del 10%. Grazie! E ora vediamo di raccogliere l'invito. Non è affatto spiacevole. La Trattoria Due Mori si trova al centro del paese: ha belle sale e un accogliente cortile. La cucina è d'impostazione tradizionale con esaltazione della materia prima e menù che cambia in continuazione. È sempre Rosalia a preparare i piatti e

raccontarvi tutte le sue proposte è davvero impresa ardua. Diciamo che i piatti di punta sono risotto nel cuore del Parmigiano, baccalà alla vicentina, capretto allo spiedo, carne al patibolo, zabaione con i biscotti e i gelati di produzione propria. Ma in menù si trovano anche garganelli con sugo di capriolo, spaghetti cozze e vongole, orecchiette al broccolo Fiolaro con prosciutto di Montagnana, quenelle di patate gratinate con salsa di zucchine, pizzoccheri con trota fil di fumo e carciofi, lunette al ragù di faraona e salsa al tartufo, pappardelle con porcini o ragù di lepre, bigoli al ragù di anatra o oio e sardela, tagliolini con porcini e capesante, gnocchi di patate con crema di formaggi e radicchio di Treviso, tagliolini neri con bottarga, fettuccine con porro e code di gambero. Da gustare anche le numerose zuppe, tra cui quella di porcini, la tradizionale pasta e fagioli, la crema di cavolfiore con crostone e capesante o la crema di baccalà servita su pane con scampo. Tra i secondi dadolata di filetto di manzo al pepe verde, filetto in crosta di pistacchi, bocconcini di vitello ai carciofi con purè di patate, roast-beef tiepido con porcini, tagliata di manzo o di puledro, fegato alla veneziana, bocconcini di capriolo con polenta, capretto al forno con patate, tosella con porcini e polenta, fesetta di vitello al forno con testa di porcino, alzavola al forno con salsa ai fegatini in agrodolce. Ci sono alcuni piatti di pesce: la tagliata di tonno rosa con verdure grigliate, il trancio di pescespada alla siciliana e l'orata ai ferri; e davvero la cifra sulla cucina di mare di Rosalia è molto apprezzabile. Più che esauriente la proposta dei dessert tra i quali citiamo il merletto allo zenzero con gelato alla gianduia, il riccio di frutta fresca, la bavarese ai tre cioccolati, la catalana, il quadrotto di cioccolato. Molto buona la selezione dei formaggi così come la carta dei vini, che si esprime in 120 etichette con Friuli, Toscana, Piemonte e Veneto in prima fila. C'è anche una discreta carta dei distillati. Nella bella stagione alcuni tavoli vengono apparecchiati in terrazza e per chi è

stanco c'è il riposo garantito nelle stanze dell'albergo. Chi si presenterà con in mano questa guida riceverà uno sconto del 10% sul prezzo totale.

SAN ZENO DI MONTAGNA (VERONA)

Taverna Kus

contrada Castello 14, 37010 , Tel. e fax 045 7285667 , Cell. 347 6301941

tavernakus@libero.it, www.tavernakus.it

Coperti: Interni 60; Esterni 20
Chiusura: martedì
Ferie: 6 gennaio-6 marzo
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Emanuela Moretti – cuoca che ha mani sapienti e molta fantasia accompagnata da una solidissima preparazione in fatto di cultura del territorio e delle ricette dell'alta tradizione – ha trovato il suo "nido" sulle colline che dominano il Garda, gestito da Giancarlo zanolli. Si sale per una strada panoramica in cerca della Taverna Kus che appare in uno spiazzo con

l'austero profilo di un casolare seicentesco. La sala è ricavata nelle scuderie e ha un'ambientazione rustico-elegante. Un po' somigliante ai piatti che Emanuela produce. E per comprendere come lei agisca la cucina basterà che io vi dica che ha inventato i menù del mese. Una sorta di zodiaco enogastronomico che ha questi segni: marzo baccalà; aprile asparagi; maggio erbe del Baldo. Mi fermo qui perché è proprio a maggio che l'ho scoperta, ma lei giura che continuerà con altre specialità. A voi cari lettori seguitare nella composizione di questo saporitissimo oroscopo che dovrebbe proporre: giugno oca; luglio orto estivo; agosto pesce di lago; settembre formaggi; ottobre castagne; novembre zucca e castagne; dicembre radicchio rosso. Dico subito che questi menù assai completi (quello di maggio proponeva insalata ricca di erbe spontanee con scaglie di Pecorino, gnocchi di patate e ortiche conditi con Fonduta di formaggio e pimpinella, petto di faraona croccante con pere e radicchio da campo, fagottino di Ricotta e dragoncello con spuma allo sciroppo di fiori di sambuco) oscillano tra i 35 e i 40 euro (in questo caso c'è una bottiglia di Chiaretto per due persone). La carta di Emanuela è comunque molto interessante e vasta. A maggio esponeva tra le altre proposte carpaccio di manzo Fassone con asparagi crudi marinati, fettine di trota marinata con peperoni e insalatina, insalata ricca di erbe spontanee e scaglie di Monte Veronese, bocconcini di coniglio tiepidi alle erbe aromatiche su letto di misticanza. Tra i primi si segnalavano: fettuccine al ragù di carne, frange di pasta verdi con ragù di baccalà pomodorini olive e pinoli, gnocchi di patate e ortichette con Fonduta di formaggio, orzotto mantecato agli asparagi e ragù di pollastra, lasagne di pasta rossa con fagiolini patate e pesto al basilico. Per seguitare con i secondi si poteva scegliere: coscia d'oca brasata all'Amarone, fettine di manzo grigliate con timballo di melanzane e pomodorini, guancia di manzo con polenta, filetto di pesce persico e spigola al forno con

asparagi verdi ai semi di sesamo, baccalà alla veneta con polenta. Per chiudere la lista dei dessert: crema bruciata con fragole fresche, tortina di pere caramellate con gelato alla vaniglia, meringa estiva con frutta fresca crema Chantilly e salsa alle fragole, bavarese al cioccolato variegata all'amaretto, sorbetto al limone e Calvados. Da notare che il pane è fatto fresco in casa tutti i giorni così come le paste. La cantina è ricca di 250 bottiglie, tutte di alto livello e di provenienza per lo più regionale. Una piccola avvertenza: se scegliete alla carta il conto può salire un po', ma la qualità è davvero notevole.

SOLAGNA (VICENZA)

Trattoria Da Doro

via Ferracina 38, 36020 , Tel. 0424 816026

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì; martedì a pranzo; domenica a cena
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 45 euro

Se arrivate qua nel cuore della Valsugana tra le tante proposte gastronomiche che incontrerete non dimenticate che le specialità della casa sono: mousse di trota, zuppa di cipolle, guanciale al vino. Ed è già un menù completo e territorialissimo. La gestione di questo locale che fin dall'insegna denuncia "aperto nel 1948" è familiare, l'ubicazione in un bell'edificio storico del xVII secolo è centrale, il menù è improntato sulle ricette tradizionali del territorio ravvivate da una creativa innovazione. Le pietanze, che variano ogni giorno, vengono annotate col gesso sulla lavagna e si basano su prodotti locali e di stagione. La sala ha l'aspetto della classica trattoria di una volta, semplice ma curata, con i tavoli disposti lungo le pareti, piccoli lampadari dalle forme antiche, tendine bianche, sedie di legno e tanti quadri. Il giovane patron Giovanni Scapin, che gestisce il locale con l'aiuto della moglie Anna e che ama la definizione di «virtuoso dell'arte povera», ha ereditato l'amore per la cucina dal papà Isidoro (è lui il Doro che ha dato il nome alla trattoria). Ogni piatto ha una cottura espressa, tutto il possibile viene fatto in casa, persino il pane. Tra gli antipasti la carne affumicata, le sarde in saor, il tortino di aringa e carciofi e il pâté di trota; per i primi si può scegliere tra il tortino di riso con verdure al vapore, la zuppa di cipolle o con asparagi gratinata al forno o i gargati al ragù bianco. Da provare la trota, coi canederli o al kren. Come secondi, tortino fritto di aringa, guanciale di vitello al Cabernet, coniglio con le pere e, in stagione, capretto. Si chiude con un bel carrello di formaggi o coi dolci della tradizione come la pinza, i ferdinandi (potete trovare la ricetta di questo dolce alla crema nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo), la mousse al cioccolato e la torta di mele. Discreta la selezione dei vini: circa 30 etichette, venete e da altre regioni italiane; in più una sorta di "carta parallela" quotidiana con una serie di proposte che si distinguono per l'ottimo rapporto qualità/prezzo. Carta dei distillati

con una scelta di circa 40 produzioni che prediligono il territorio. La prenotazione è consigliata.

SOSPIROLO (BELLUNO)

Osteria alla Certosa

località Mis 83, 32037 , Tel. e fax 0437 843143

info@allacertosa.it, www.allacertosa.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo, tranne la domenica
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 20 - 25 euro

Sarete circondati da una natura meravigliosa arrivando in questo angolo del Parco delle Dolomiti Bellunesi a un tiro di schioppo da quello specchio di Venere che è il Lago di Mis. E chi abita questi luoghi ha la tendenza ad armonizzare la propria esistenza a tanta pace e a tanto bello, così anche questo ristorante ha un plus nell'ambientazione, nelle boiserie che lo

rivestono, nella sala armoniosa. L'esatto contesto per una cucina attenta al territorio e radicata nelle ricette di una volta. Notevole il valore aggiunto dato dall'attenzione ai vini. Dunque una sosta piacevole e rilassante. Gli appassionati padroni di casa si chiamano Nadia Canzoneri – è lei che officia la cucina – e Casimiro De Franceschi. Le materie prime utilizzate sono quelle, freschissime, che il mercato mette a disposizione giorno per giorno. Nella stagione invernale, ad esempio, antipasti e primi vengono preparati con broccoli, cavolfiori, verza, rapa e sedano rapa, fagioli di Lamon, cipolle, carciofi, radicchio rosso di Treviso. Si comincia con una serie invitante di antipasti: frittate alle erbe (squisita quella con porri e Ricotta), asparagi o radicchio di Treviso avvolti nel guanciale, sformatino di patate con ragù e formaggio di Camolino, Schiz dorato con cipolla, e ancora rape ripiene di zucca, zucca in saor e le famosissime polpettine di bollito della casa. Si prosegue con le zuppe e le paste fatte in casa: zuppa di cipolle con crostini e formaggio fuso o zuppa di farro; lasagnette gratinate con zucchine fiori di zucchina e crema di Crescenza o con radicchio rosso e Brie; fagotto di pasta ripieno di patate speck Taleggio e funghi sulla verza stufata; garganelli con porcini freschi e gamberoni; straccetti di farina di grano saraceno con il piccione; maccheroncini al torchio con gallo di cortile, bigoli con l'anatra. Infine risotti con finferli e porcini, con trota arrosto e pesto di lardo alle erbe, con radicchio rosso e noci. Casimiro ha un'autentica predilezione per i formaggi, e qui ne potete assaggiare di ogni tipo e provenienza – locali, italiani e persino internazionali –, stagionatura e sapore (alla crusca, al fieno, alle erbe aromatiche, con Grappa di mele), serviti su un grande piatto con le composte casalinghe di sedano e limone o con pere in mostarda. L'imbarazzo della scelta lo avrete anche di fronte ai dolci, altra passione di Nadia e Casimiro: torta di noci con nocciole e cioccolato, torta di pere e Ricotta, torta di mele con noci e miele, strudel di

pan di zucca, sformatino di pere con spuma al miele, mousse di castagne con salsa di cachi, frangipane alle arance e pesche caramellate. Ma non c'è da stupirsi della varietà e bontà dei dessert: il titolare faceva il pasticcere! Ed egualmente il vino fa parte della sua cultura. Oltre 400 le etichette della cantina, con una netta prevalenza di vini rossi, produzioni in rappresentanza di tutto il territorio italiano (presenti le etichette più prestigiose) e qualche bottiglia francese. C'è anche una buona selezione di Grappe e vini da dessert.

TORREBELVICINO (VICENZA)

Trattoria Alla Sorgente

via Tenaglia 4, località Pievebelvicino, 36036 , Tel. 0445 661233

Coperti: Interni 40
Chiusura: lunedì e martedì; a pranzo, tranne festivi
Ferie: variabili
Carte di credito: solo bancomat
Prezzo medio: 23 euro

Nella Val dei Mercanti, zona del territorio comunale famosa sin dai tempi dei Romani per la

sua fiorente attività mineraria, si trova questa trattoria accogliente con due salette, dall'ambiente semplice e conduzione familiare. Ingredienti di prima qualità e prodotti biologici accomunano tutti i piatti, che rispecchiano la tradizione culinaria locale. Al rispetto per la tradizione si aggiunge però anche qualche tocco di originalità. Chef patron del locale è Claudio Brigo, mentre la moglie Lorenza accoglie i commensali in sala con grazia e professionalità. Gli innumerevoli piatti a base di trota sono la specialità della casa; si inizia con trota affumicata con crauti o formaggio di capra e si può proseguire con fettuccine o ravioli con la trota e con secondi piatti quali trota al forno, filetto di trota con verdure e speck o con la senape. In alternativa, zuppe di orzo o verdure, polenta con la renga (aringa) e grigliate di maiale e agnello. Si conclude in dolcezza con purè di castagne con cioccolato fuso, purè di mele cotte con cannella e torta di grano saraceno. A disposizione anche un menù degustazione a 18 euro (bevande escluse). Ampia e dai prezzi onesti la carta di vini con 300 etichette, curata da Claudio.

TORREGLIA (PADOVA)

Antica Trattoria Ballotta 1605

via Carromatto 2, 35038 , Tel. 049 5212970 , Fax 049 9933350 , Cell. 330 537159

info@ballotta.it, www.ballotta.it

Coperti: Interni 130; Esterni 90
Chiusura: martedì
Ferie: gennaio; 20-30 luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 42 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Titoli per figurare in cima alle vostre scelte, cari lettori, questa tavola ne ha da vendere! Intanto è un locale storico, anzi più storico di così. Poi propone una cucina di territorio con accenti di raffinatezza dati soprattutto dalla qualità delle materie prime. Infine c'è il notevole spessore umano e professionale dei gestori. Dunque andateci e potrete dire: ho pranzato nella più antica osteria dei Colli Euganei e con tutta probabilità in una delle insegne plurisecolari d'Italia. Questa trattoria gestita da un decennio dal gentilissimo Fabio Legnaro – che accoglie i clienti in sala – e da sua sorella Cristina (la chef) fa risalire le sue origini a ben quattro secoli fa, festeggiati nel 2005! L'osteria, che serviva semplici pietanze e il vino della zona, fu aperta proprio nel 1605 in un rustico appartenuto ai frati agostiniani di Monteortone. Frequentatissima da sempre (tra gli ospiti illustri si annoverano nel 1609 Galileo Galilei, nel 1779 Giacomo Casanova, nel 1786 Wolfgang Goethe, nel 1797 Ugo Foscolo, nel 1904 Antonio Fogazzaro, nel 1918 Gabriele D'Annunzio e nel 1950 Orio Vergani, il fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina), ebbe la sua consacrazione definitiva agli inizi del Novecento grazie al titolare di allora Antonio Carta detto Ballotta, che le lasciò in eredità il suo soprannome. Divenne famoso soprattutto per i suoi torresani

allo spiedo, che oggi continuano a essere presenti in menù. Anche i locali sono sempre gli stessi: una bella sala interna elegantemente arredata in stile rustico con mobili in legno e le antiche pareti lasciate in pietra a vista, una sala esterna nella veranda-patio e un bel giardino con pergolato di glicini per i mesi estivi. Il menù è stagionale e viene aggiornato ogni tre o quattro settimane. La cucina è strettamente legata alle usanze padovane e venete. I funghi dei Colli Euganei, ad esempio, vengono utilizzati in abbondanza nella preparazione degli antipasti, dei primi e dei secondi. Nel menù che abbiamo provato si esponevano questi piatti: pastelli di gamberi e asparagi con salsa agreste, baccalà mantecato all'olio dei Colli su sfoglia di mais, frittata alle erbette spontanee, cestino di Grana con crema di Asiago dolce e carciofi, salumi dei Colli con crostini alle verdure e Montasio, i bocconcini di Ballotta per antipasti; a seguire tra i primi si poteva scegliere: allottino d'asparagi ai profumi d'estate, crespelle alle erbette spontanee e Taleggio, risi bisi e seppie nere, gnocchi al ragù di capesante e fiori di zucca, caserecce con salsa ai carciofi e tartufo dei Berici, bigoli tradizionali al sugo d'anatra di corte, maltagliati e fagioli alla veneta con crosta di Grana, crema di asparagi bianchi e porri croccanti. Invitante e ampio l'elenco dei secondi tra i quali: capretto alla fornarina con carciofi alla menta, asparagi e uova alla veneta, torresano disossato con polenta e salvia fritta, petto di faraona scaloppato in crosta di erbette, riso al salto con asparagi verdi e tartufo, filetto di branzino con patate e carciofi, tagliata di manzo ai cinque sapori, galletto di corte al rosmarino, costata di manzo ai ferri. Un capitolo a parte meritano i dessert. Originale l'idea della credenza dei biscotti fatti in casa, ma vanno assaggiate anche le frolle e le sfogliatine con crema e fragole. Ben fornita la cantina, con 180 etichette prevalentemente di territorio e con produzioni di qualità da tutta Italia e dall'estero. Ma tanto blasone chiede impegno anche di promozione e divulgazione

enogastronomica. Così durante l'anno si susseguono vari appuntamenti a tema. Inoltre ci sono in programma diversi menù: da quello per vegetariani e celiaci al menù degustazione a chilometri zero (32 euro), al menù tipico locale (42 euro). La trattoria è anche la sede conviviale della prestigiosa Confraternita della Gallina Padovana.

TREVENZUOLO (VERONA)

Trattoria Alla Pergola

via Sauro 9, località Fagnano, 37060 , Tel. 045 7350073

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì; domenica
Ferie: 15 luglio; 15 agosto; 25 dicembre; 10 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 30 euro

Il locale, arredato con gusto moderno, offre una cucina rigorosamente tradizionale a base di materie prime del territorio. Il menù proposto da Lina Martini (anche titolare), Ornella Gaspari e Stefano Bresciani contempla tante ricette appetitose e ben cucinate, presentate in

porzioni generose. A cominciare dai salumi degli antipasti, in particolare i memorabili salamini sotto lardo. Per proseguire coi tortelli di zucca, di carne oppure di sedano e verdure di stagione, con le fettuccine allo stracotto d'asino o con il risotto all'isolana. Come secondi, carni arrosto e ottimi bolliti serviti con salse tradizionali quali la pearà di midollo e pane, la salsa verde, il kren e la mostarda di mele. I dolci meritano un discorso a parte perché questa trattoria è un vero paradiso per golosi e meriterebbe una sosta solo per assaggiare i suoi dessert: fragole veronesi, zuppa inglese, nocciole caramellate, torta Helvetia, torta sbrisolona, i classici fogassin con lo zabaione. Essenziale ma buona la selezione dei vini, con una trentina di etichette soprattutto locali. Si raccomanda di prenotare.

VALEGGIO SUL MINCIO (VERONA)

Ristorante Alla Borsa

via Goito 2, 37067 , Tel. 045 7950093 , Fax 045 7950776

info@ristoranteborsa.it, www.ristoranteborsa.it

Coperti: Interni 200; Esterni 90

Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: fine febbraio-inizio marzo; 10 luglio-12 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 40 euro

Le sale tra specchi e boiserie sono sempre affollatissime. Questo ristorante è una sorta di istituzione per chi bazzica nel Veronese. Anche perché i tortellini sono una squisitezza, e pure i bigoli si difendono bene proposti con diversi sughi che vi verranno portati a parte. Non spaventatevi per la confusione: nei ristoranti classici è così. Assaggiate anche la soppressa, è tra le migliori che possiate trovare in Veneto. Il locale si apre proprio sotto il Castello di Valeggio (dateci un'occhiata, è davvero bello) e mantiene quella sua allure di ritrovo di gente che fa affari. Il nome Alla Borsa lo deve infatti alla consuetudine dei mercanti agricoli di darsi convegno qui per concludere i contratti. E a dire la verità si sente ancora quell'atmosfera di portafogli gonfi, di strette di mano che valevano più di un codice, di contrattazioni agevolate da un Valpolicella e irrobustite da una polenta abbrustolita. È stato uno dei ristoranti del boom economico e proprio sul finire degli anni Cinquanta la gestione è passata ad Alceste Pasquali e alla moglie Albina (la chef), che non l'hanno più lasciata. Quando ci sono capitato, durante un Vinitaly con gli amici di sempre, mi è venuto in mente mio nonno che mi portava da piccolo ai mercati agrari del Nord per vendere la Grappa, il grano, l'olio e il vino e per comprare qualche bestia. Si finiva sempre in ristoranti così e la mia formazione gastronomica è cominciata proprio in queste alcove dei sapori, degli affari e delle personalità forti. Per riguardo a questa storia qui Alla Borsa tutto è curato nei minimi particolari: belle le stoviglie, color panna le tovaglie, solidi i tavolini,

efficiente il servizio. E poi ci sono quadri, ninnoli e soprammobili e ancora le posate di argentone: la classicità in cucina e nella ristorazione. Tra le specialità vi consiglio di assaggiare il salame e la mostarda della Borsa, i nodi d'amore (alias tortellini di Valeggio al burro e salvia), il trittico di tortellini composto da tortellini di carne, tortelli con basilico Ricotta e Robiola conditi con olio DOP del Garda (in estate) e cappellacci verdi di Ricotta ed erbette, seguito da fantastiche costolette d'agnello al timo (in primavera) o un gustoso stinco al forno (in inverno). Per dessert frutta sciroppata o una creazione di pasticceria come il semifreddo all'amaretto. Tutto, dall'antipasto al dolce, è cucinato espresso e rigorosamente in casa con prodotti del territorio e stagionali, per un menù che è davvero imponente. E si capisce la notevole abilità di chi cucina perché i piatti escono in tempi compatibili con le cotture, ma sempre perfetti. Nella bella stagione è piacevole mangiare in giardino all'aperto con lo sguardo rivolto verso le mura merlate del castello da cui occhieggiano i raggi del tramonto e i "LED" delle stelle. La cantina è di classe, non sconfinata (160 etichette), ma c'è tutto il meglio del Veneto e la migliore produzione nazionale. Alla fine uscirete soddisfatti, come accadeva a me quando nonno Luciano mi faceva partecipare al mondo dei grandi. E a seconda del ristorante sapevo se avevamo venduto bene e comprato meglio. Se era un posto come Alla Borsa voleva dire che avevamo fatto centro!

Trattoria Alla Passeggiata

via del Garda 132, località Salionze, 37067 , Tel. 045 7945009

giamisch@tin.it

Coperti: Interni 100; Esterni 50
Chiusura: martedì a cena; mercoledì
Ferie: Ferie: variabili 1 settimana in luglio e 2 settimane in novembre
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Luccio con polenta, salumi con sottoaceti della casa, tortellini, pasta e fagioli, pappardelle con fegatini, coniglio al forno, baccalà, trippa, carne ai ferri, frutta sciroppata. Vi piace come incipit? Bene, questo e molto altro è ciò che vi attende nel locale di Franca Armani e Vittorio Mischi, entrambi in cucina, che lo gestiscono insieme a Claudio Mischi. Due le sale, una piccola e riservata, l'altra più ampia adatta anche per banchetti; in estate si mangia in terrazza, accarezzati dal profumo dei tigli. Si possono gustare tortelloni di zucca o di spinaci e Ricotta, tagliatelle al ragù o piselli, bigoli al sugo o al torchio con pomodoro e pesto, pappardelle alla lepre. Tra i secondi avrete da scegliere tra nodino di vitello alla brace, tagliata di manzo alle braci, costata di manzo ai ferri, baccalà con polenta, fesa di vitello al forno, trippa alla parmigiana, carpaccio scottato al Grana e rucola. A chiudere il pasto buoni dessert tra i quali: Mascarpone e ananas, tiramisù al cioccolato o all'amaretto, crostate, torta delle rose, semifreddo all'amaretto. Queste sono alcune delle ricette che qui vengono realizzate, ma ci sono altri piatti, anche perché il menù varia diverse volte durante l'anno. In cantina una cinquantina di etichette però ben scelte e notevole per qualità; misurato in quantità il carrello dei formaggi. Alla Passeggiata è anche locanda e se dopo esservi riconciliati con il gusto autentico della sapida cucina veneta volete un buon riposo,

non avete che da chiedere.

VENEZIA

Ostaria Da Mariano

via Cecchini 1, località Mestre, 30173 , Tel. 041 615765 , Fax 041 615427

damariano@libero.it, info@ostariadamariano.it, www.ostariadamariano.it

Coperti: Interni 40
Chiusura: sabato e domenica
Ferie: agosto; Natale
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 45 euro

La cucina di Martino Trevisan (il cuoco) è tutta giocata sulla tradizione e sulla freschezza degli ingredienti. Il locale è il posto giusto per gustare alcune ricette tradizionali venete come i bigoli in salsa, il baccalà mantecato o alla vicentina, come le seppie alla veneziana o l'omonimo fegato, come le sarde in saor. Il locale di Antonio Badesso è infatti noto ai veneziani come il rifugio sicuro dove ritrovare le radici della propria identità gastronomica

e per questo è – a suo modo – un indirizzo storico. La sala è molto accogliente, il servizio efficiente. Ci sono in carta tortino di mais bianco perla con Fonduta di Asiago, soppressa nostrana e verdure marinate per cominciare; pasta alle sarde e olive taggiasche, gnocchi di patate al brasato o di zucca alle erbe, risotti, pasta radicchio e speck a seguire. E tra i secondi guanciale di manzo brasato, coscia di maialino da latte disossata al forno, costolette d'agnello alle erbe aromatiche, petto di faraona ripiena, pesci in griglia (secondo mercato) e un sapiente uso delle verdure come si addice alla vera cucina veneta. A chiudere dessert di qualità, tutti prodotti in casa. Una menzione speciale merita la cantina che è forte di 150 etichette.

Osteria Al Mascaron

calle Lunga Santa Maria Formosa, Castello 5225, 30122 , Tel. 041 5225995; 041 2443856 , Fax 041 5230744; 041 2443856

info@osteriamascaron.it, www.osteriamascaron.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: domenica
Ferie: 20 dicembre; 20 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 35 - 42 euro

Segnatevi in agenda Mascaron, perché se capitate a Venezia e siete disorientati dalla mille

proposte di menù turistico o dalle decine di appelli alla qualità, potete trovare qui sicuro rifugio. È uno di quei locali che mantengono il presidio territoriale. La cucina è autentica, la materia prima di alta qualità, la rotazione dei menù garanzia di attenzione alla stagionalità. Del resto Momi e Gigi, i due titolari, hanno deciso di puntare sulla continuità della tradizione per acquisire valore. Non troverete Mascaron magnificato sulle guide perché qui si punta all'essenzialità della cucina fidando sulla freschezza degli ingredienti. Dunque potete trovare pesce, ma non sempre lo stesso pesce, e se invece optate per qualche piatto di terra sappiate che è eseguito alla perfezione, come uno straordinario fegato alla veneziana che abbiamo avuto la buona sorte di degustare. Tra le specialità ci sono le sarde in saor, il baccalà sia mantecato che alla veneziana, le seppie nere, l'insalata di polpo o il polpo bollito, i maltagliati alla granseola, gli spaghetti con cozze e vongole. E poi ancora frittura di pesce o pesce in griglia (anche la carne), zuppa di fagioli. Per chiudere alcuni dolci veneziani. Non hanno carta dei vini ma una cinquantina di etichette tra le quali scegliere.

Osteria All'Antica Adelaide

calle Priuli Racchetta, Cannaregio 3728, 30121 , Tel. 041 5232629

Coperti: Interni 68
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 45 euro

Alvise Ceccato è una caratteristica figura veneziana: gestisce e cucina, ma soprattutto intrattiene gli ospiti del suo locale, molto frequentato per pranzo da chi lavora perché con 10 euro si mangia (riso o polenta o purè con carne o pesce composti in un piatto unico), che la sera però diventa un localino romantico. La cucina è veneziana, stagionale, attentissima al recupero di antiche ricette che Alvise cerca di lasciare immutate. Tra le proposte i risotti più classici, poi capesante e castraure di Sant'Erasmo (carciofo violetto tipico veneziano). E ancora scampetti crudi con ananas, bottarga fresca di tonno e fichi, schie con polenta, saltata di peoci in zupeta, antipasto misto di pesce marinato o bollito, prosciutto di Parma 26 mesi, misto di verdure, selezione di formaggi di malga. Esauriti gli antipasti si può proseguire con risotto ai frutti di mare, gnocchetti caserecci alla granseola, spaghetti alle capelonghe o con le sarde alla veneziana, alle canoce, tagliatelle al ragù di faraona, orecchiette alla crema di datterini Burratina e basilico. Tra i secondi si segnalano grigliata mista di pesce o di carne, mazzancolle e seppie alla griglia, branzino al sale, frittura di pesce di laguna, pescespada, bisato all'ara, tagliata di ventresca, sarde alla griglia, coscette di galletto alla buranela; tra i dessert si può optare per panna cotta, torta della nonna (fatta con il pane come dettava la tradizione di una volta), bavarese alla frutta o alle verdure, nicolotta cacao e mandorle. Come si vede c'è dovizia di proposte. La cucina talvolta è incostante, ma dipende dal carico di affluenza. E comunque questa "tavola" ha una storia gloriosa. È stata fin dal Settecento una mescita di vino, poi si è evoluta in osteria con cucina. Qui "ombre e ciacole" hanno scandito i secoli. Dopo un decennio di oblio Alvise l'ha rimessa in piedi nel 2006 e ora, a oltre quattro anni dalla riapertura, sta diventando un indirizzo collaudato anche se il servizio è ancora un po' lento. Una menzione merita la carta dei vini: non è sconfinata, ma ha il meglio del Triveneto e qualche bottiglia insolita di

qualità.

Osteria Barababao

via Cannaregio 5838, 30131 , Tel. e fax 041 5221061

info@barababao.it, www.barababao.it

Coperti: Interni 54; Esterni 20
Chiusura: mai
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 30 - 45 euro
Menu: vegetariani; celiaci

Nel cuore di Venezia un posto dove mangiare veloce e dove trovare anche un letto. È infatti sia osteria che B&B, a due passi da Rialto e San Marco, proprio adiacente alla Corte del Milione, il luogo dove sorgeva la casa di Marco Polo. Nella carta dello chef Milo Rodighiero piatti veneziani tradizionali e innovativi che variano tutto l'anno secondo stagione e secondo disponibilità del mercato: dunque granseole, fegato, baccalà, bigoli. Tra gli antipasti si possono scegliere o salumi veneti o insalate di mare. Il servizio è curato, l'ambiente gradevole e la conduzione è affidata ai tre soci Luca e Simone Lazzari insieme a Ennio Scarpa. La cantina con oltre 200 etichette espone per ora i migliori vini del Triveneto. Inoltre in carta troverete un menù turistico a 20 euro, un menù degustazione di

terra a 50 euro e uno di mare a 55 euro, oltreché a piatti per vegetariani e pasta per celiaci.

Ristorante Casa Moldava

corte Mazor, Dorsoduro 2334, 30123 , Tel. 041 5228817 , Fax 041 2448294 , Cell. 320 6934419

info@casamoldava.it, www.casamoldava.it

Coperti: Interni 20; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: variabili in luglio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 20 - 30 euro

Un indirizzo, per così dire, alternativo questo di Casa Moldava. Si può bussare alla porta di Mariana, che è anche la chef, per gustare una cucina etnica che ci riporta all'Est europeo; in carta ci sono infatti piatti moldavi (un menù degustazione a 15 euro), rumeni, ucraini e russi. E non vi sembri una bizzarria, perché Venezia dal suo essere stata la Serenissima ha ereditato una comunità multietnica secolare: basti dire che qui c'è una delle comunità armene più nutrite d'Europa (hanno tra l'altro una bellissima basilica). Ma se volete potete cenare anche alla veneziana, ma non pensate al pesce: qui non si cucina (menù degustazione italiano a 12 euro). Le specialità sono zuppe, gulash, tortellini pelmeni, ravioli con carne, involtini di carne verza riso (sarmale), dolci fatti in casa: strudel e biscotti di pasta frolla.

La cantina è limitata a 10 etichette di vini rossi e 6 bianchi, per lo più veneti.

Ristorante Osteria Da Alberto

sestiere Cannaregio 5401, 30122 , Tel. e fax 041 5238153 , Cell. 338 5830228

Coperti: Interni 45
Chiusura: domenica
Ferie: 20-31 gennaio; 15 luglio-2 agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 40 euro
Menu: vegetariani;

Difficile a Venezia mangiare con questi prezzi e con questa qualità. L'osteria gestita da Giovanni e Graziano – che ha come punto di forza la cucina di Alberto – offre un certo comfort, ma soprattutto un'autentica cucina di mare veneziana. In carta avrete infatti sarde in saor, spaghetti alla scogliera o con cozze e pomodorini, pasta con vongole o al nero di seppia, classica frittura di pesce, seppie in nero. Ma il menù – come s'addice a un vero ristorante di pesce – cambia secondo mercato e secondo stagione. Almeno due primi e due secondi sono a rotazione ogni giorno. Tra i dessert buoni dolci al cioccolato e alla crema. Se lo chiedete in anticipo potete avere anche un menù vegetariano. La cantina conta su una cinquantina di etichette.

Trattoria Alla Madonna

calle della Madonna San Polo 594, 30125 , Tel. 041 5223824 , Fax 041 5210167

www.ristoranteallamadonna.com

Coperti: Interni 220
Chiusura: mercoledì
Ferie: 2 settimane variabili in agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 55 euro

Siamo nel cuore di Rialto e questo ristorante, condotto da Lucio Rado, è l'evoluzione di un'antica osteria veneziana. Ai fornelli operano Enrico e Alvise che sono specializzati nel preparare al meglio il pesce dell'Adriatico. Il locale è accogliente, con citazioni d'antan negli arredi e con un comfort davvero elevato (in estate l'aria condizionata è un toccasana) che fa il paio con la freschezza degli ingredienti: i mercati del pesce e ortofrutticolo di Venezia sono a due passi dalla "bottega", che viene scelta spesso anche da ospiti illustri per la sua privacy. Ma andiamo a occuparci di cosa si mangia. Le specialità sono antipasto Madonna, risotto di pesce, seppie con polenta, frittura dell'Adriatico e per dessert tiramisù fatto in casa. Dalla carta estraiamo il risotto ai frutti di mare, zuppa di pesce, vermicelli al nero di seppia, fritto misto, granseole nel guscio, pescato del giorno in griglia. Per chi non vuole il pesce c'è anche un piccolo menù di terra con fegato alla veneziana, filetto di bue ai

ferri, scaloppine di vitello. La cantina, forte di 15 etichette, parla quasi esclusivamente friulano.

Trattoria Dalla Marisa

sestiere Cannaregio 652, 30121 , Tel. 041 720211

Coperti: Interni 32; Esterni 35
Chiusura: lunedì a cena; domenica a cena
Ferie: agosto
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 30 - 40 euro

Marisa ai fornelli, Anna, la figlia che per tutti è Vanda, in sala e un'accoglienza cordialissima per una cucina davvero all'impronta. La particolarità di questo locale sta nel fatto che chi prenota per primo decide il menù per tutti quelli che verranno. Cosa significa? Che se il primo ordina pesce ci sarà cucina di pesce, se ordina carne ci saranno piatti di terra. Tutti di rigorosa tradizione veneziana, tutti con ingredienti freschissimi visto che la spesa viene fatta al momento. Dunque è rigorosamente consigliato prenotare, anzi meglio ordinare per primi. Qui si punta molto anche sulla ciccia che è il piatto forte dell'inverno: risotto con gli inciampi di carne, polpette in umido con polenta, involtini con vitello e radicchio. Tra i piatti proposti ci sono: baccalà mantecato, moscardini in umido con la polenta, branzino marinato con rucola e peperone, lasagne di verdure (in primavera), pasticcio di pesce, baccalà battuto a mano con la mescola come tradizione, dolci fatti in

casa, crema al Mascarpone con baicoi (biscotto veneziano). Il vino – come s'addice a una tavola dell'improvvisazione – è quello della casa sfuso e qualche bottiglia del territorio. A mezzogiorno si mangia veloce con 15 euro (e poi dicono che a Venezia non ci sono alternative economiche al fast food!); la sera se si sceglie carne si spendono 35 euro, se si sceglie pesce 35-40 euro. Imperdibile!

Vecio Fritolin da Irina

calle della Regina 2262, Santa Croce, 30135 , Tel. 041 5222881

info@veciofritolin.it, www.veciofritolin.it

Coperti: Interni 50
Chiusura: lunedì
Ferie: mai
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 50 - 60 euro

Irina è una perfetta padrona di casa. Consapevole peraltro di avere sulle spalle una Storia, sì con la esse maiuscola, che ha fatto del Vecio Fritolin un punto cospicuo di Venezia. Vale, nell'immaginario di noi viandanti golosi, il campanile di San Marco. E la ragione c'è. È oltre un secolo che qui si va avanti a frigger pesce. Cominciò Aristide che più o meno ai tempi della Belle époque si mise a farlo. Solo quello, o comunque poco d'altro. Capito il nome del ristorante? Ma c'è un altro "carico" di blasone in queste stanze: risalgono al '500

e tanto basta a definire la suggestione del luogo. A cui si aggiunge quella di una cucina, prevalentemente di pescato, che perpetua i gusti veneziani con filologica attenzione e con altrettanta perizia nell'esaltare la materia prima ed è agita dallo chef Mauro Cautielo coadiuvato dal "secondo" Gabriele Alloni. Logico dunque che il menù cambi di contino, tuttavia alcune specialità sono irrinunciabili e quasi sempre reperibili. Si tratta di fritto in scartosso che deriva dal nome del locale, spaghetti con scampi e cipolle rosse, zuppetta di ceci con piovra. Ma proviamo a consultare il menù nelle sue grandi linee. Troveremo allora gli antipasti di pesce con insalata di castraure con sgombro affumicato e melissa o tartare di tonno con olive taggiasche e acciughe; e i primi, tra cui spiccano le bavette al nero di seppia, gli gnocchi di patate con pomodorini del Piennolo e cozze, rigatoni al nero con astice, risotto con scampi e fiori di zucca e peperoni, spaghetti con asparagi e capesante. Seguono i secondi con capesante scottate con crema agli asparagi, frittura di pesce fragrante e leggera, coda di rospo grigliato con verdure, branzino con cicoria al peperoncino, rombo in crosta di pistacchi con julienne di carciofi su crema di rape rosse la cui ricetta (insieme ad altre) è spiegata nel volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo, petto d'anatra con patate e fondi di carciofo, galletto al rosmarino con patatine di montagna. Imperdibile il baccalà mantecato. Tra i dessert semifreddo al caffè con salsa di cioccolato o alla liquirizia con salsa al lampone, crema catalana al limone e tartufo al cioccolato fondente. Buona la carta dei vini, curata da Vladi Salvan (altro titolare), che conta 130 etichette. L'ambiente è rustico e molto caratteristico, con pareti tappezzate di oggetti e foto d'epoca. L'ottima cucina di Irina si trova anche a Palazzo Grassi con servizio di catering. Un grazie ancora a Irina per aver confermato anche per quest'anno uno sconto del 10% per i lettori che si presenteranno con la nostra guida nella corrente edizione sia al vecio Fritolin

che a Palazzo Grassi.

VERONA (VENEZIA)

La Taverna di Via Stella

via Stella 5/c, 37121 , Tel. e fax 045 8008008

Coperti: Interni 100
Chiusura: lunedì a pranzo; mercoledì
Ferie: 10 giugno-3 luglio
Carte di credito: Non Accettate
Prezzo medio: 35 euro

Dopo aver romanticamente sognato sotto il balcone di Giulietta, dovete fare solo qualche passo in più per entrare alla Stella di Paolo Avesani e Patrizia Ventura e lasciarvi per un attimo incantare dagli “affreschi” a tinte forti che ornano le pareti. E tinte forti ha anche il menù che ricalca con filologica maestria la più pura tradizione veronese. Così non vi mancheranno il baccalà, la pastissada de caval, l’immancabile polenta grigliata con la soppressa. Tra le specialità si segnalano risotto all’Amarone, bigoli con sugo d’anatra,

filetto all'Amarone che lo chef Luca Fasoli interpreta davvero bene. Ma seguendo la cronologia del pasto, vi segnaliamo tra gli antipasti petto d'anatra in aceto balsamico, sfilacci di cavallo con rucola e Grana, sarde in saor con polenta, tagliere della Taverna, tagliere di culaccia o di culatello. A seguire i primi con pasta e fasoi, zuppa di farro con funghi porcini, spaghetti rustici piccanti, pappardelle con baccalà, caserecci con zucca radicchio e salsiccia, ravioloni della Taverna e tagliatelle col petto d'anatra. Ed ancora Fiorentina di Scottona, coniglio alla veronese con polenta, anatra nostrana col pien con polenta, faraona nostrana al Pinot Nero, costolette di agnello alla Taverna, calamari ripieni col pocio e polenta. Lasciatevi un po' d'appetito per approfittare della carta dei dessert: sono tanti e molto, ma molto buoni. Vi suggeriamo gli zaletti col Recioto. Per il vino potete optare per lo sfuso della casa (niente male) oppure lasciarvi trasportare da una carta davvero interessante: 240 etichette dove la Valpolicella è tutta rappresentata.

Osteria Mondo d'Oro

via Mondo d'Oro 4, 37121 , Tel. 045 8032679

mondodoro@gmail.com, www.osteriamondodoro.it

Coperti: Interni 40; Esterni 40
Chiusura: lunedì
Ferie: metà gennaio-metà febbraio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 15 - 20 euro

Menu: vegetariani

A metà strada tra un bar à vin e una vera osteria, così ha concepito il suo locale Paolo Fanchetto, che sta anche in cucina. Ha deciso di proporsi con questa filosofia perché vuole diffondere cultura del vino e piacere della tavola, ma senza paludamenti. Il locale tuttavia è molto accogliente, divertente starei per dire. Il bancone, coloratissimo e invitante, espone tutte le pietanze che si possono gustare, dagli affettati ai formaggi, dalle tartine ai buonissimi pomodori ripieni. E si può stare a chiacchierare per un aperitivo prolungato o in attesa di sedersi ai tavoli ben ordinati in una sala calda e accogliente. Una specialità davvero imperdibile è la tartare di cavallo, ma se siete vegetariani non preoccupatevi: ce n'è anche per voi. Tra i piatti proposti – che tuttavia ruotano secondo stagione – vi segnalo: lasagna alla bolognese, bigoli alla pastissada, crostini e antipastini, in inverno polenta e primi con ragù di cavallo, ragù d'anatra, in estate pesto, con le sarde o con pomodoro e un'ottima carne salata da accompagnare con i sottoli di pregevole fattura. La scelta dei dessert comprende tre proposte che variano di giorno in giorno. La carta dei vini è ampia ma non sconfinata, un centinaio di proposte (ottimi spumanti) esaustive per fare cultura del buono.

Osteria Trattoria PerBacco

via Carducci 15, 37129 , Tel. 045 594193

consuelolorini@interfree.it; info@trattoriaperbacco.com, www.trattoriaperbacco.com

Coperti: Interni 40; Esterni 40

Chiusura: mercoledì; domenica
Ferie: prima settimana di gennaio; primi 15 giorni di luglio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 23 - 28 euro

Volete sapere come Massimo Rossi ha creato con degli amici questo locale incantevole articolato su due salette rivestite con bel le- gno, con le luci che piovono sui tavoli e un delizioso giardino interno ornato di palme e di un incantevole pergolato di glicine? Bene vi accontento. Dice: «Il PerBacco nasce 20 anni fa come circolo privato, con zero soldi, zero esperienza e grande sprezzo del ridicolo da parte dei suoi fondatori». E poi? E poi è successo che la grande attenzione alle materie prime, la stagionalità del menù, una profonda cultura gastronomica hanno portato questa tavola a evolversi: prima l'adesione a Slow Food, poi la scelta di diventare trattoria a tutto tondo, senza nulla perdere però della freschezza iniziale del progetto. Il menù come detto varia secondo stagione, ma alcune proposte meritano sempre attenzione. Vediamole dunque. Tra gli antipasti c'è il meglio della norcineria italiana, con il tagliere piacentino e la coppa di Parma con verdure marinate. Grandi salumi dunque, ma chi vuole può avere dell'ottimo spada affumicato in carpaccio. Tra i primi ci sono le paste con vari sughi, ma notevoli sono le crespelle sia alle verdure che al salmone affumicato e soprattutto le zuppe (buonissima quella di cipolle). Ricco anche il carnet dei contorni che accompagnano alcuni secondi di carne davvero particolari come il carré di maiale affumicato con mostarda di Digione, come lo stracotto di manzo al vino rosso, il capriolo con la polenta o il petto d'oca affumicato. In menù c'è un capitolo a parte per formaggi e polente (davvero buone), mentre la lista dei dessert espone

alcune portate significative: mousse al cioccolato con mandorle tostate, biancomangiare, budino siciliano al limone, crêpe variamente farcite, sorbetto al limone, yogurt con miele e mandorle tostate. Per chi volesse c'è pure un menù degustazione a 20 euro. La proposta di vino è essenziale e ancora una volta la parola a Massimo che spiega: «Ho poche bottiglie perché me ne chiedono poche». E poi aggiunge: «Ok per uno sconto del 5% per quelli che si presentano con la vostra guida. Ma niente scherzi, deve essere l'edizione di quest'anno!».

Trattoria Al Bersagliere

via Dietro Pallone 1, 37121 , Tel. 045 8004824 , Fax 045 8004932 , Cell. 328 8315505

info@trattoriaalbersagliere.it, www.trattoriaalbersagliere.it

Coperti: Interni 70; Esterni 20
Chiusura: domenica; festività
Ferie: 20 giorni in gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 28 - 35 euro
Menu: vegetariani

È una di quelle tavole che fanno notevole una città per la gastronomia. E se la città è Verona, segnalarsi vuol dire essere davvero ai piani alti della qualità. Merito di un menù stagionale e tradizionale, merito di una location che vale la nostra attenzione di viandanti golosi. Si trova nel cuore dell'antico borgo dei Filippini, una classica trattoria

dall'atmosfera tipicamente paesana, ma anche di grande raffinatezza, dove oltre il banco del bar si snodano tre salette e un cortile per i mesi estivi. Il patron Leopoldo (Leo) Ramponi accoglie i suoi ospiti in sala insieme al figlio Alessandro, mentre la moglie Marina Tezza si occupa della cucina insieme a Giancarlo Grava; una cucina che propone gli autentici sapori del territorio scaligero. Come antipasti soppressa casalinga, polenta con lardo della Valpolicella, petto d'oca affumicato, sfilacci di cavallo, potentine miste. Tra i primi pasta e fagioli, maccheroni del Bersagliere, pennette con radicchio rosso di Verona zucca e pancetta, gramigna al farro con spinaci, spaghetti al rosmarino (una specialità), bigoli con l'anatra, risotto all'Amarone. Da provare anche le tradizionali paparèle coi fegatini, ovvero delle tagliatelle in brodo con le frattaglie (solo invernali). Piatti veronesi per eccellenza sono la pastissada de caval cotta all'Amarone, il baccalà alla vicentina e il Tomino al lardo della Valpolicella, ma potete scegliere anche lesso con la pearà (solo il martedì e giovedì nei mesi freddi), baccalà del Bersagliere – piatto forte della casa –, carni o pesci alla griglia, petto di pollo ai funghi di bosco, scaloppine al Soave o al Marsala e diversi filetti: scottato al Bersagliere, alla griglia, al pepe rosa e mentuccia, al Gorgonzola, al melograno (in stagione). I dessert al carrello vengono preparati quotidianamente, dalla torta russa e dalla zuppa inglese al tradizionale diplomatico di Verona fatto con pandoro e crème caramel. Deliziosa anche la pasta frolla con la Grappa. Ampia la selezione di bottiglie veronesi nella carta dei vini: su circa 200 etichette, ben 60 sono Amaroni; inoltre, ricchissime carte degli oli (25 etichette), dei distillati (con almeno 60 Grappe e 280 Whisky; e a volte Marina fa anche la Grappa alla ruta) e dei liquori. Tra le particolarità del locale, frequentato anche da numerosi vip, si segnalano la bellissima – e visitabile – cantina del Duecento, un'esposizione di fossili e alcuni cimeli dell'automobilismo, e

l’organizzazione di alcune serate a tema. Di recente è stato introdotto anche uno speciale menù per i vegetariani.

Trattoria Al Solito Posto

via Santa Maria in Chiavica 5, 37121 , Tel. 045 8014220 , Fax 045 7112081 , Cell. 347 3760082

info@alsolitoposto.verona.it, www.alsolitoposto.verona.it

Coperti: Interni 44
Chiusura: lunedì-giovedì a cena; martedì
Ferie: variabili
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 25 - 35 euro

Quando si dice l’attenzione per il cliente. Vi elenco le cose che Emanuela è pronta a offrirvi oltre a una cucina sapida, stagionale e territoriale. Per i bambini c’è un menù rapidissimo ma ci sono anche i fogli colorati per divagarli, e poi i cani possono entrare, per chi ha molta fame invece (e non vuole spendere tanto a mezzogiorno) c’è un piatto unico con acqua e caffè a 10 euro; oltre alla carta che cambia più o meno bimestralmente, ogni giorno c’è una lista di piatti preparati al momento. Insomma qui il cliente è davvero coccolato. Magari consentendogli anche di scegliere vini a bicchiere (una decina di proposte) dell’ottimo sfuso di Valpolicella, o di avere una carta con una quarantina di etichette. L’atmosfera del

locale di Emanuela Covre è informale, il servizio accogliente. La proposta gastronomica è tipicamente veneta con ricette che ricalcano la tradizione e che sbucano fuori da vecchi quaderni delle nonne. Menù stagionale con ingredienti reperiti a seconda della disponibilità del mercato: immancabili sono i risotti, gli gnocchi (solo il venerdì) con ragù d'asino, i bigoli con l'anitra, le farfalle mele e speck, il baccalà, il filetto di manzo all'Amarone e la pastissada de caval. Ma la specialità della casa è sicuramente il piatto di bigoli in salsa di Amarone e uva passa con scagliette di Grana. Come antipasti polenta, lardo e soppressa, salumi d'oca, cervo e cinghiale, e un buffet di verdure con circa una ventina di portate. Molto ben eseguito il baccalà, sfiziosi i tortellini di Valeggio al burro fuso e salvia, insolite le farfalle con mele e speck, sorprendenti i medaglioni di manzo e la tagliata di petto d'anatra. Dessert di tradizione con alcune interessanti proposte con la frutta. Potrete trovare alcune delle ricette più apprezzate nel nostro volume Le ricette d'oro delle osterie e trattorie del Mangiarozzo. Come segno di benvenuto Emanuela offrirà ai nostri lettori che si presenteranno con la guida in edizione corrente un calice di Passito per concludere con dolcezza un pasto comunque "affettuoso".

VICENZA (VENEZIA)

Antica Osteria Al Bersagliere

contrada Pescaria 11, 36100 , Tel. e fax 0444 323507

osteria_al_bersagliere@virgilio.it

Coperti: Interni 36
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 1 settimana a gennaio; 3 settimane ad agosto
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 32 euro

Ha quasi cento anni e, se li dimostra nel fascino, non lo fa certo nella cucina, che ha inserito alcune ricette innovative sì, ma che traggono fondamento dalla territorialità e dalla tradizione. Prima di entrare però date un'occhiata alla basilica del Palladio. E lì che si trova l'Antica Osteria Al Bersagliere, e tanto basta a dare un tocco di eleganza alla vostra sosta. Due piccole salette molto caratteristiche, una disposta su un soppalco, con arredi rustici in legno accolgono l'ospite in un'atmosfera di calda intimità, accentuata dalla conduzione affidata alla famiglia Trentin. Monica zanella cura il servizio in sala, mentre sua mamma Maria Trentin (la chef patronesse) e gli altri due figli Andrea e Martino zanella stanno in cucina. Si inizia con degli assaggini misti di stagione: soppressa, verdure e salumi locali, code di gambero con crema di aglio e porro servito con tartufo nero e guanciale croccante, frittatina con funghi di bosco accompagnata da una crema di formaggi e speck. Le paste vengono tutte preparate a mano: pasta e fagioli, bigoli al ragù d'anatra, tortelli di Ricotta tostata con crema di carletti, fettuccine padellate con i bruscandoli o con ragù di faraona e gnocchi conditi con tartufo o con finferli e porcini. I secondi spaziano dalla carne

(tagliate, controfiletto di vitello alla brace, capretto al forno) al pesce, che varia in continuazione perché qui si cucina solo quello fresco di giornata, cotto al forno o al cartoccio. Altre ghiotte specialità sono la trippa e il baccalà alla vicentina. Anche i dolci casalinghi si alternano nel menù in base al periodo dell'anno: il cavallo di battaglia è senza dubbio lo sformatino di cioccolato in crosta di nocciole su salsa di fragole, ma si consiglia di assaggiare anche il semifreddo al mandorlato di Cologna Veneta e il mantecato al vaniglia- Bourbon con insalatina di frutta fresca e caramello liquido. Il tutto innaffiato dal vino in caraffa della casa o da una trentina di etichette in prevalenza locali. Inoltre è presente una carta dei distillati con una scelta di 15 etichette.

Ristorante Da Remo

località Caimpenta 14, 36100 , Tel. 0444 911007 , Fax 0444 911856

ristorantedaremo@hotmail.com, www.daremoristorante.it

Coperti: Interni 180; Esterni 70
Chiusura: lunedì; domenica a cena
Ferie: 3 settimane in agosto; 25 dicembre-6 gennaio
Carte di credito: Accettate
Prezzo medio: 37 euro

Questa è la tavola di un personaggio, una tavola che provoca affetto, una tavola dove i vicentini vanno a ritrovare le loro radici gastronomiche. E nonostante la struttura sia

imponente, il dialogo con i sapori riesce sempre a creare intimità. Il personaggio è Mario Baratto, chef patron, che ha una capacità di esprimersi unica: racconta con le parole (è un affabulatore) e si racconta attraverso i sapori e la dedizione al mestiere. Diciamo subito del ristorante. È ospitato in quelle che furono le scuderie di una casa patrizia: la settecentesca Villa Trissino Muttoni, completamente affrescata, per cui era detta "la casa dipinta" o se preferite in vicentino "la Caimpenta". Ha sette salette e due saloni (che possono raggiungere i 200 coperti), tutti con travi a vista, con l'ammattonato che domina le pareti incorniciate e sorrette da grandi archi. Ma veniamo allo chef. È un omone dalla faccia da eterno ragazzo con gli occhiali grandi che gli incorniciano uno sguardo da furetto. Ha sulle spalle quarantotto anni di cucina. Il debutto? Alle Olimpiadi di Roma, quando cominciò a fare da mangiare per gli atleti e con orgoglio ripete: «Quando Berruti vinse i 100 metri io c'ero, aveva mangiato le mie bistecche». Era un ragazzino allora Mario Baratto, che s'incantava di fronte alle botteghe di salumi e formaggi, che voleva fare il cuoco a ogni costo. Gli toccò aspettare i sedici anni per andare all'alberghiero. Poi la Svizzera, dopo Rimini e alla fine è tornato 30 anni fa nella sua Vicenza, qui a Caimpenta. E ora alleva il nipote Danilo come sous-chef, mentre i suoi figli Gianluca e Alver conducono la sala e la cantina che è ricca di oltre 250 etichette. «La mia cucina», dice Mario Baratto, «è solo ed esclusivamente veneta: tra Venezia e la montagna, ma veneta. Segue le stagioni, il calendario e i riti agricoli». Ed ecco che è rimasto l'unico a fare ad esempio il cappone in canevera (cioè cotto in un involucro di canne di bambù) o il masaro, il maschio dell'anatra, bollito e servito con il kren. Mario ha una predilezione per i pennuti: a settembre la faraona, a ottobre l'anatra, magari al melograno perché così vuole la tradizione dei giorni del rosario, in inverno finché è aperta la caccia, la selvaggina. È tra i pochi ristoranti a mantenere il carrello dei bolliti,

poi ci sono i bigoli al sugo d'anatra, le fettuccine con fegatini e asparagi verdi, i tortelli col broccolo Fiolaro di Creazzo e uovo di quaglia, il risotto coi bruscandoli, la tradizionale pasta e fagioli. E ancora gli arrosti in griglia con la brace perennemente accesa dove si fanno anche i funghi dei Berici, il radicchio di Treviso, la zucca vicentina, il filetto di puledro con gratinata di asparagi, il capretto al rosmarino, la costata di manzo di Sorana, il fegato di vitello alla veneziana e la trippa alla parmigiana. Profuma di tartufo questa cucina, profuma di formaggi dell'altopiano. È un campionario della terra veneta. Ma il must resta il baccalà alla vicentina. Un'apoteosi, un trionfo, una goduria. Semplicemente perfetto quello di Mario, che non a caso è ambasciatore del baccalà alla vicentina nel mondo. E ora i figli lo hanno convinto anche a cucinare pesce, grazie anche all'aiuto in cucina di Danilo. C'è un apposito menù che va secondo il pescato che arriva da Chioggia. E allora ecco granseola, scampetti, seppioline col riso selvatico, spaghetti neri con seppioline e julienne di verdure, orecchiette al sugo di gallinella di mare e pistilli di zafferano, tonno scottato con caponata di melanzane, orata o branzino al forno, frittura mista. Con il menù di pesce il conto sale un po': sui 45 euro. E poi c'è il capitolo dei dolci, con tutti i classici e con una ricetta antichissima: la puttana vicentina, che è un trionfo di sapori rurali, fatta com'è di pane raffermo, mele, fichi, uva fragola, uova e farina, tutto mescolato e mandato a cuocere sotto la cenere. Esattamente i sapori di Mario, esattamente il profumo di questa tavola. Che sarà anche il profumo del vostro ricordo: gastronomico e umano.

Indice

Introduzione. Siamo proprio a terra

L'Albo d'Oro

I (nuovi) dieci da non perdere (e i troppi che si sono persi)

Abruzzo
Basilicata
Calabria
Campania
Emilia Romagna
Friuli Venezia Giulia
Lazio
Liguria
Lombardia
Marche
Molise
Piemonte

Puglia
Sardegna
Sicilia
Toscana
Trentino Alto Adige
Umbria
Valle d’Aosta
Veneto



Questo ebook appartiene a CRISTIANO MASSARO - 107710
Edito da Newton Compton Editori
Acquistato il 02/08/2011 11.50.52 con numero d'ordine 64120



NEWTON COMPTON EDITORI